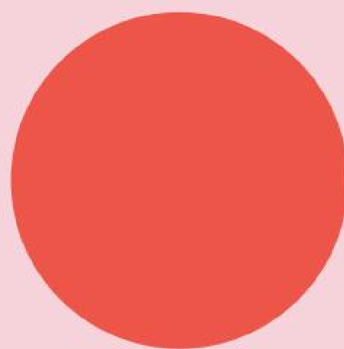
pizza e pasta ITALIANA

SPECIALE PIZZA NAPOLETANA

n°7 | settembre | 2020

www.pizzaepastaitaliana.it | anno XXXI



TT20

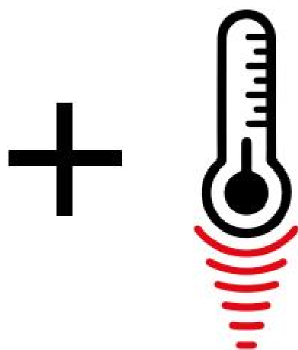
CAMPAGNA PROMO TT20

TOUCH SCREEN + LETTORE TEMPERATURA

TOUCH SCREEN **LETTORE TEMPERATURA**



+



= € 199

SCADENZA PROMO 30/10/2020

THE MIXING EXPERIENCE



Effedue Srl • Via Dell'Artigianato, 10
36034 MALO (Loc. Molina) VI - Italy
Tel. 0445.637.584 - Fax 0445.637.592
info@effeduesrl.com







AZIENDE

— Sommario —

— Editoriale —

Il futuro dipende da noi

Giampiero Rorato

È sempre successo nel corso dei secoli che l'umanità, ora qui ora là, fosse colpita da grandi sventure, ma mai, come quest'anno, da una pandemia che ha colpito il mondo intero. Siamo di fronte a un evento nuovo, prima inimmaginabile, ma è successo, colpendo quasi ogni Paese del globo terrestre.
Non ci resta che prenderne atto e approfittare di questo tragico evento per capire che il "progresso" comporta anche questi grossi rischi, molto pericolosi per la vita dei popoli. Dobbiamo dunque decidere quale strada vogliamo percorrere: quella dello sfruttamento della terra e delle sue potenzialità per ricercare sempre e comunque, egoisticamente, quello che pensiamo essere il nostro tornaconto o la strada che ci porta ad operare tutti assieme per ricercare un serio e reale equilibrio "uomo-natura", per consentire che la vita possa continuare anche in futuro? Abbiamo tutti ormai capito che lo sfruttamento sfrenato della terra, che, fra l'altro, comporta l'innalzando della temperatura del pianeta con lo scioglimento dei ghiacci polari e lo sconvolgimento delle stagioni, ci porta direttamente a situazione come la pandemia che ha già mietuto centinaia di migliaia di vittime nel mondo e non è ancora finita. La risposta più seria, razionale e condivisibile ce l'ha data con largo anticipo, il 24 maggio 2015, quindi oltre cinque anni fa papa Francesco con la sua "lettera al mondo", l'enciclica "Laudato sì", rifacendosi a san Francesco d'Assisi.
Francesco ricordò allora – e continua a farlo – che l'ecologia integrale deve diventare un nuovo paradigma di giustizia, perché la natura non è una "mera cornice" della vita umana. Quella lettera iniziava così: ". «Laudato si', mi' Signore», cantava san Francesco d'Assisi. In questo bel cantico ci ricordava che la nostra casa comune è anche come una sorella, con la quale condividiamo l'esistenza, e come una madre bella che ci accoglie tra le sue braccia: *«Laudato si', mi' Signore, per sora nostra matre Terra, la quale ne sustenta et governa, et produce diversi fructi con coloriti flori et herba».*
L'invito del papa, grande capo morale senza bisogno di eserciti, è quello di dirigere le nostre energie verso un maggior rispetto della natura, come si legge nel bellissimo "Cantico" di san Francesco, prima opera poetica in lingua italiana, composto nel lontano 1224. Non importa di che religione siamo e se anche non ne abbiamo, conta però considerare la vita come il massimo dei valori e fare in modo che possa esprimersi al meglio in un mondo libero da guerre, da veleni e da pandemie. Questo ci chiede il nostro futuro.

www.giampierororato.blogspot.com

COLOPHON

PIZZA E PASTA ITALIANA
Mensile di Pizza, Pasta, Enogastronomia e Cultura

Edito da **PIZZA NEW S.p.A.**
Autorizzazione Tribunale di Venezia n. 1019 del 02/04/1990
Anno XXX - n.7 Settembre 2020
Repertorio ROC n. 5768

DIRETTORE EDITORIALE
Massimo Puggina
DIRETTORE RESPONSABILE
Giampiero Rorato
SEGRETARIA DI REDAZIONE
Caterina Orlandi
PUBBLICITÀ
Patrizio Carrer, Caterina Orlandi
RESPONSABILE PROGETTO
David Mandolin

REDAZIONE
Via Sansonessa, 49 - 30021 CAORLE (VE)
Tel. 0421/ 212348 - Fax 0421/81007
E-mail: redazione@pizzaepastaitaliana.it

www.pizzaepastaitaliana.it

PROGETTO GRAFICO
Manuel Rigo, Paola Dus, Elena Cazzuffi — *Mediagraf lab*

DIGITAL PUBLISHING
Maura Trolese — *Mediagraf lab*

IN COPERTINA
illustrazione di Sarah Alice Rabbit

STAMPA MEDIAGRAF S.p.A.
Noventa Padovana (Pd)

COMITATO TECNICO E REDAZIONALE
Marisa Cammarano, Patrizio Carrer, Tony Gemignani (U.S.A.), David Mandolin, Gianandrea Rorato, Caterina Vianello, Caterina Orlandi, Stefano Buso, Alfonso Del Forno, Luciano Cescon.

AFFILIAZIONI INTERNAZIONALI
Pete La Chapelle (N.A.P.O. - Pizza Today, U.S.A.), P.M.Q. Steve Green (U.S.A.), P.M.Q. Russia, P.M.Q. Cina, Drew McCarthy (Canadian Pizza Magazine, Canada).



ASSOCIATO ALL'UNIONE ITALIANA STAMPA PERIODICA

PER LA PUBBLICITÀ SULLE RIVISTE:
ITALIA Pizza e Pasta Italiana;
U.S.A. Pizza Today, P.M.Q.

TEL 0421.83148 — FAX 0421.81007

PER INFORMAZIONI, SOTTOSCRIVERE UN ABBONAMENTO O RICHIEDERE UN ARRETRATO:

TELEFONARE AL NUMERO 0421 212348
dal lun. al ven.: 10:00 – 12:00 / 15:00 – 17:00

INVIARE UN FAX A 0421 83178
Servizio abbonamenti Pizza e Pasta Italiana

INVIARE UNA MAIL A: abbonamenti@pizzaepastaitaliana.it

L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi momento dell'anno e dà diritto a ricevere 11 numeri della rivista. L'abbonamento andrà in corso dal primo numero raggiungibile.


FARINA DEL
MIO SACCO

a cura di **David Mandolin**

prima pagina

Hospitality annuncia le date della 45esima edizione

Hospitality – Il Salone dell'Accoglienza, fiera italiana dell'ho.re.ca., annuncia le date della 45esima edizione che si terrà dall'1 al 4 febbraio 2021 presso il quartiere fieristico di Riva del Garda. La fiera dedicata alla community degli operatori professionali dell'ospitalità e della ristorazione, per la prossima edizione ha anticipato le date dal lunedì al giovedì della prima settimana di febbraio, per rispondere sempre più alle necessità degli espositori e dei visitatori business oriented.

"Abbiamo scelto questo spostamento per favorire l'incontro tra i professionisti - sottolinea Alessandra Albarelli, Direttrice Generale di Riva del Garda Fierecongressi -. La 44esima edizione ha registrato un notevole incremento di titolari di imprese del settore dell'accoglienza e imprenditori del mondo ho.re.ca. che hanno rappresentato il 54% del totale degli operatori in visita, circa il 15% in più rispetto al 2019. Il settore dell'ospitalità è stato colpito duramente dall'emergenza coronavirus e necessita di tutti gli strumenti per innovarsi e superare la crisi, per questo siamo convinti che i quattro giorni di manifestazione abbiano l'obiettivo di creare maggiori opportunità di incontro e confronto per far crescere la propria impresa".

SOTTO:
Alessandra Albarelli,
Direttrice Generale Riva del Garda Fierecongressi



Chef in Campus: la "Combiguru Challenge" di UNOX



Si è conclusa in luglio la settimana premio del contest "CombiGuru Challenge" di UNOX che ha visto 27 studenti impegnati per due settimane a imparare i segreti dell'alta cucina al fianco di 5 stelle Michelin presso la scuola Chef in Campus ad Acquapendente (VT).

UNOX, Società padovana che produce e commercializza forni professionali per i settori della ristorazione, del retail, della pasticceria e della panificazione ha reputato importante premiare con una settimana di residenza presso la prestigiosa academy Chef in Campus anche quest'anno – nonostante il periodo difficile - i 27 vincitori del Challenge, iniziativa giunta alla seconda edizione con l'obiettivo di avvicinare il mondo della scuola a quello del lavoro, dando loro l'opportunità di mettersi in luce in una competizione che coniuga gli strumenti digitali con la ricerca made in UNOX.

Le due settimane si sono svolte tra master class con ristoratori stellati da tutta Italia e visite didattiche in aziende del territorio.

Il programma per i due gruppi di studenti è stato studiato nel dettaglio seguendo tutte le misure previste dal decreto anti Covid-19: mascherine, distanziamento e attività all'aperto, permettendo così ai ragazzi di trascorrere il periodo in totale sicurezza.

a cura di **David Mandolin**



KEEPizza e Junker app: insieme per aiutare l'ambiente

In Italia sono circa 800 milioni le pizza da asporto. E relativi cartoni. KEEPizza e Junker, l'app che insegna a differenziare senza errori, lanciano un'azione di sensibilizzazione per dire basta alle "bufale" sulla raccolta differenziata dei cartoni pizza e per ricordare agli italiani le 3 semplici regole per conferire correttamente i contenitori della pizza, trasformandoli da rifiuti in risorsa.

La campagna si chiama "PIZZA E… TI RICICLO", un'azione di sensibilizzazione concreta in 3 raccomandazioni:

1) I cartoni puliti e privi di residui di cibo vanno gettati insieme alla carta, come un normale imballaggio.

2) Per i cartoni visibilmente sporchi di olio, mozzarella, pomodoro o altro, va strappato il coperchio, che solitamente è pulito, e conferito nel contenitore della carta. La parte imbrattata di cibo va gettata nell'organico, possibilmente spezzettata per accelerare il processo di compostaggio.

3) Ridurre sempre il volume delle scatole di cartone prima di buttarle, appiattendole.

Mai gettare il contenitore della pizza nell'indifferenziato.

Se conferito correttamente questo tipo di rifiuto avrà una seconda vita, trasformandosi in una preziosa risorsa per l'economia circolare.

Con KEEPizza, che sarà diffusa anche su tutti i canali social, ricorda le giuste indicazioni che provengono dall'unica fonte ufficiale attendibile in materia: COMIECO, il consorzio della carta. Tutte le informazioni per un corretto conferimento sono inoltre sempre disponibili sui contenitori brevettati KEEPizza e su Junker app.

Rossopomodoro e Rovagnati rinnovano la partnership

Si rinnova la partnership tra Rovagnati e Rossopomodoro, la famosa catena di pizzerie: pizze Gourmet e Classiche farcite con il prosciutto cotto di alta qualità Rovagnati, disponibili in Italia presso gli oltre 100 ristoranti della catena ambasciatrice della pizza e della cucina di Napoli.

Tra le pizze in menu due proposte con il Gran Biscotto, il famoso cotto Rovagnati: la "Gran Biscotto estiva" con mozzarella, julienne di zucchine e cialde di grana e la "Fru'-Fru' ai 3 sapori", con provola affumicata, pomodoro datterino giallo, pomodoro Piennolo del Vesuvio DOP e scaglie di provolone Auricchio.



Inoltre il cotto Rovagnati sarà sulle pizze Classiche "Bianca Cotto e Funghi" e "Capricciosa", storicamente presenti nel menu di Rossopomodoro.

S.Qui.Sito

A Sant'Anastasia la boutique gastronomica del gruppo Ciro Amodio

Guarda, scegli e mangia: è la formula vincente di **S.QUI.SITO** a Sant'Anastasia (a soli 6 km da Napoli), la boutique gastronomica con braci e cucina del gruppo Ciro Amodio, specializzato nella produzione di latticini dal 1825.

In un unico spazio di 300 metri quadrati **S.QUI.SITO** coniuga artigianalità e cucina: è caseificio, è forno per pani e pizze impastati; è banco macelleria e salumi con una selezione di carni e prosciutti di pregio, è enoteca ed è ristorante aperto a pranzo e cena con la formula "scegli al banco e noi te lo cuciniamo e portiamo al tavolo".

Tra le proposte spicca la pizza in pala: ci si può orientare tra vari gusti e topping realizzati con materie prime locali: la classica Margherita, la salsiccia e stracchino, quella farcita con prosciutto cotto San Giovanni e patate, la pomodorino giallo e cacio e quella farcita con mortadella e stracciata di bufala. Il banco panetteria si compone di pani farciti, panini bun e grissini e per i palati più golosi c'è anche il classico tortano napoletano realizzato secondo l'antica ricetta della tradizione.

Digitale e Alimentazione: la carta d'identità alimentare della food-tech Mycia



Secondo il sondaggio di Statista "Food and Hot Drinks in Italy 2019" il 36% dei giovani con meno di 30 anni segue una regola nutrizionale e lo stesso fa il 24% degli over 60.

Una tendenza confermata dall'indagine del Centro Studi di HealthyFood, l'azienda italiana food tech che ha creato MyCIA, tramite un'app che rilascia una Carta d'Identità Alimentare scaricabile gratuitamente su AppleStore e GooglePay, di fatto un primo Personal Food Advisor.

HealthyFood offre servizi e soluzioni tecnologiche dedicate al mondo del food-tech per favorire, in modo totalmente ed esclusivamente digitale, un incontro fra esercenti della ristorazione attenti alle richieste dei clienti e chi mangia fuori casa.

Al momento sono già oltre 50mila gli utenti che hanno compilato la propria CIA (Carta d'Identità Alimentare, www.cartaidentitalimentare.com), documento digitale, che racchiude le esigenze alimentari di chi vuole mangiare fuori casa e cerca attenzione e rispetto per le proprie esigenze o il proprio stile.

Di questa "community", il 43% ha segnalato esigenze alimentari specifiche al momento della compilazione della propria CIA, scaricata ed utilizzata per farsi precedere al ristorante tramite un semplice link, presso le strutture scelte, per avere la garanzia di veder rispettate le proprie esigenze alimentari in ogni situazione.

I dati diffusi dal Centro studi di HealthyFood raccontano che sul 43% di utenti che hanno compilato la propria CIA segnalando esigenze alimentari specifiche, il 12,98% ha cliccato sull'opzione "senza glutine" (la percentuale più alta) mentre il 12,08% sull'opzione "senza lattosio". I Pescetariani superano i Vegani, e sono in tanti anche i Fruttariani, soprattutto nelle zone di Milano, Roma e Napoli.

Per quanto riguarda invece le allergie segnalate esplicitamente, le più frequenti sono al grano, al latte e ai crostacei.

Sul totale delle persone che hanno compilato la CIA, da segnalare inoltre che il 76% ha almeno una non preferenza alimentare (cosa non piace loro mangiare). Tra le non preferenze più frequenti le acciughe, l'agnello e l'aglio.

Partnership Rinnovata tra Lesaffre Italia e Cast Alimenti

Si rinnova per il secondo anno consecutivo la partnership tra Lesaffre Italia, azienda che produce e commercializza lievito fresco, lievito madre e ingredienti per la panificazione artigianale, industriale e domestica, parte del gruppo francese fondato nel 1853 e Cast Alimenti, la scuola di cucina e dei mestieri del gusto con sede a Brescia. La partnership ha come obiettivo quello di fornire contenuti e strumenti utili ai futuri maestri dell'Arte Bianca per comprendere appieno caratteristiche e virtù del lievito e sperimentarne i diversi impieghi. La prima iniziativa di questo nuovo anno di collaborazione è stata il 4 agosto con l'incontro digital dal titolo "Il pane del pasticcere: come gestire la produzione di pane nel laboratorio di pasticceria. L'incontro di formazione a distanza è stato curato da Filippo Falciola, pasticcere e docente di CAST Alimenti e di Gabriele Bozio, Pasticcere Executive Manager.



È il momento della Pizza

Il futuro sarà roseo solo se entreranno in pizzeria gli ingredienti migliori

di Giampiero Rorato



Succede sempre dopo periodi di crisi o di difficoltà – come è avvenuto nei mesi scorsi con il coronavirus – che si abbia, anche se ingiustificato, un certo timore a muoverci, soprattutto ad andare per ristoranti e pizzerie, specie se le autorità continuano ad emanare, contro il parere di seri scienziati del settore, regole severe previste, si vocifera, fino a tutto il 2020, con possibilità di estenderle fino a quando si arriverà alla disponibilità per tutti di un efficace vaccino anti covid-19.
Non condividiamo affatto questa restrizione delle libertà costituzionali, non serve proprio, anzi, ad avviso di molti, è dannosa.
Le nostre aziende, tutte, quindi anche i ristoranti e le pizzerie, devono poter lavorare per sopravvivere, per cui i cittadini devono essere liberi di muoversi, perché il mondo non si ferma, non può fermarsi, anche se è nostro interesse comportarci, in attesa del vaccino anticoronavirus, con doverosa intelligente prudenza, nel rispetto delle normative emanate dalle autorità.
In questi ultimi tempi il mondo ristorativo ha ripreso con un certo affanno e deve trovare in sé stesso, oltre a un necessario aiuto dello Stato, la forza per continuare, puntando decisamente sulla qualità e su nuove forme di organizzazione e di attrazione, perché il mondo – in particolare la mentalità della gente – è cambiato e tutti dobbiamo responsabilmente e convintamente adeguarci al nuovo.

La svolta green

Il green, cioè il verde, è attualmente un colore di gran moda, come dimostra l'impegno di Stati e grandi e piccole industrie di puntare sempre più sulla green economy, che altro non è che un'economia rispettosa della terra, dell'aria, della vita delle persone, quindi un'economia ecologica, per evitare che s'avvicini velocemente la fine della vita sulla terra. Perché anche solo l'aumento di un paio di gradi della temperatura fa sciogliere i ghiacci polari, portando all'innalzamento di mari e oceani con le acque che arriveranno a coprire, anche in Italia, larghe fette di territorio costiero e buona parte della pianura padano-veneto-friulana. Se si va avanti con questi ritmi una buona parte d'Italia scomparirà per sempre dal globo terrestre, non dimentichiamolo. Per fortuna, grazie anche a serie campagne ecologiche, ci si sta finalmente accorgendo che il disastro ecologico è alle porte se non interveniamo con decisione. Fra i temi sul tappeto degli Stati e, in primis, dell'Unione Europea, c'è, per esempio, l'eliminazione dell'impiego dei fossili per la produzione di energia, a cominciare dal carbone, avendo anche un nuovo approccio con le tematiche alimentari, privilegiando decisamente ciò che non danneggia la terra, riduce il consumo dell'acqua e diminuisce drasticamente l'uso della chimica in agricoltura.

La pizza, piatto ecologico

Quando la cucina riduce il numero di prodotti impiegati, la loro filiera è controllabile più facilmente ed è quindi possibile scegliere prodotti **green**, cioè prodotti ecologicamente sani, che non danneggiano la terra e non possiedono residui chimici e perciò fanno bene alla terra e alle persone.



La pizza è uno di questi alimenti, poiché gli ingredienti usati sono tutti controllabili nella loro filiera e, infatti, c'è in atto una ricerca che porta quanti operano in questo settore a compiere delle scelte di tipo **green**, cioè **scelte ecologiche**, che sono nel contempo biologiche.
Nella pizza gli ingredienti non sono tanti: **farina, acqua, lievito, olio, più la farcia.** Per quanto riguarda la farcia la tendenza è ormai quella di puntare decisamente su prodotti dalla filiera corta, cioè prodotti del territorio, latticini e verdure in particolare e se il pizzaiolo vuole offrire ai suoi clienti prodotti di alta qualità ed ecologicamente sicuri, come dovrebbe sempre fare, sceglie produttori che conosce ben, offrendo ampie garanzie ai propri clienti.
A volte serve necessariamente ricorrere a prodotti di tipo industriale, ad esempio la farina e sappiamo bene come i mugnai (usiamo questo vecchio termine che ci ricorda il mulino di paese) siano impegnati a studiare i vari tipi di grano, ricorrendo anche a miscele con grani di antica storia italiana, come quelli ottenuti per incrocio nella prima metà del secolo scorso da Nazzareno Strampelli o introdotti in Italia dai coloni greci ben oltre duemila anni fa, quando diedero vita alla Magna Grecia, come il **Timilia** o **Tumminia siciliano** o il **Khorasan pugliese** e **lucano**, grani di scarsa produzione per ettaro, ma ottimi, poiché queste farine donano all'impasto e poi alla pizza, come al pane e ai dolci, profumi e fragranze straordinari.

Le farce

Ormai sono numerosi i pizzaioli che ricorrono per la farcia ai prodotti stagionali del proprio territorio e ogni ragione è ricca di questi prodotti, a volte insuperabili per bontà e capacità di regalare emozioni a chi li trova nella pizza. Di prodotti che il mondo ci invidia, come stiamo documentando da tempo su questa rivista, ne abbiamo tantissimi nell'Italia centromeridionale e nelle isole, grazie a una natura generosa, a temperature ottimali e a tradizioni locali che hanno superato anche i più severi esami del tempo. E c'è anche chi in questi ultimi decenni si è impegnato a recuperare i prodotti dimenticati o trascurati dalle generazioni precedenti, rilanciandoli e rimettendoli in circolazione, ottenendo, fra l'altro, anche una grande attrazione turistica e l'Italia ha un bisogno estremo del turismo per dar

lavoro ai giovani e salvare l'economia. A sua volta anche il Nord ha prodotti della terra legati alla stagionalità capaci di esaltare la pizza Per fare un esempio ricordiamo nel Veneto. Le diverse tipologie di radicchio Idi Treviso, di Castelfranco, di Chioggia, di Verona, di Lusia, gli asparagi bianchi e verdi, il carciofo violetto di Sant'Erasmo, gli ortaggi del Cavallino, di Scorzé e di Lusia, ecc. tutti prodotti esaltati nelle tante interessanti manifestazioni gastronomiche organizzate nel Veneto.
Lo stesso vale per le altre regioni italiane, dal Friuli Venezia Giulia alla Valle d'Aosta all'Emilia Romagna, dappertutto ci sono prodotti stupendi per esaltare, oltre alla normale cucina, la farcia delle pizze.



L'olio extravergine d'oliva

Un'attenzione particolare va data all'olio usato in pizzeria (e, naturalmente nella ristorazione e nelle tavole famigliari). Ci sono pizzaioli che usano un olio d'oliva commerciale, quasi sempre di ignota origine (non credo alla serietà della dizione "di origine europea", anche perché la GdF ha dimostrato che esistono nel settore troppe illegalità e troppe frodi); altri usano olio di girasole anche perché inodore e non interferisce coi profumi della pizza.
Ma se il pizzaiolo vuole offrire ai suoi clienti una pizza di alta qualità deve usare necessariamente un **olio extravergine d'oliva italiano**. La differenza di costo, per pizza, è quasi insignificante, ma il risultato è infinitamente migliore. Innanzi tutto l'olio extravergine d'oliva italiano, meglio se DOP o IGP, ha una maggiore resistenza alle alte temperature del forno e sviluppa, come è stato ampiamente dimostrato anche da ricerche effettuate dall'Università di Napoli, dei composti volatili che migliorano il prodotto È poi emerso che la cottura di una pizza nella quale è stato impiegato l'olio extravergine di oliva assieme alla salsa di pomodoro ha favorito un significativo aumento dell'aroma e del sapore, superiore a quello che si ha con altri tipi di olio, compreso quello di oliva non extravergine. Anche la rivista online "Teatro Naturale" si è interessata di questo argomento ed ha affermato che "l'olio extravergine d'oliva caratterizza la pizza napoletana per la composizione di acidi grassi, per la presenza di polifenoli, di composti aromatici e la maggiore resistenza alle alte temperature."
Dunque, usando prodotti seri e di alta qualità, dalle farine, alle mozzarelle, agli ortaggi, all'olio extravergine d'oliva, si ottengono pizze che possono entrare anche nei ristoranti più ricchi di stelle, cioè più apprezzati a livello internazionale, trattandosi di alimenti non solo di grande bontà, ma molto più **green** di tante carni e di tanti **pesci al mercurio**, diffusamente presenti nella ristorazione, anche prestigiosa e dai prezzi alti. Preparando le pizze con scelte intelligenti, privilegiando prodotti di alta qualità, i moderni e bravi pizzaioli stanno ponendo le pizzerie su un alto e prestigioso piedistallo, facendo diventare questi locali fra i più attrattivi dell'intero mondo ristorativo.
E questa è la strada da percorrere per essere protagonisti ora e nei decenni a venire.

Pizza e Napoli,



Questo è il quarto anno che presentiamo ai nostri lettori un numero dedicato in larga parte alla pizza napoletana, attraverso alcuni dei suoi interpreti.



Napoli nell'immaginario collettivo è indissolubilmente legata alla pizza e da Napoli è partita qualche anno fa una vera e propria onda d'urto carica di energia e positività che ha riproposto prepotentemente la pizza napoletana sulla tavola dei ristoranti di tutto il mondo, portando con se la professionalità dei pizzaioli, la valorizzazione della materie prime italiane necessarie a prepararla e la riscoperta di un mestiere antico e nobile che ha saputo modernizzarsi mantenendo al contempo una propria identità distintiva.



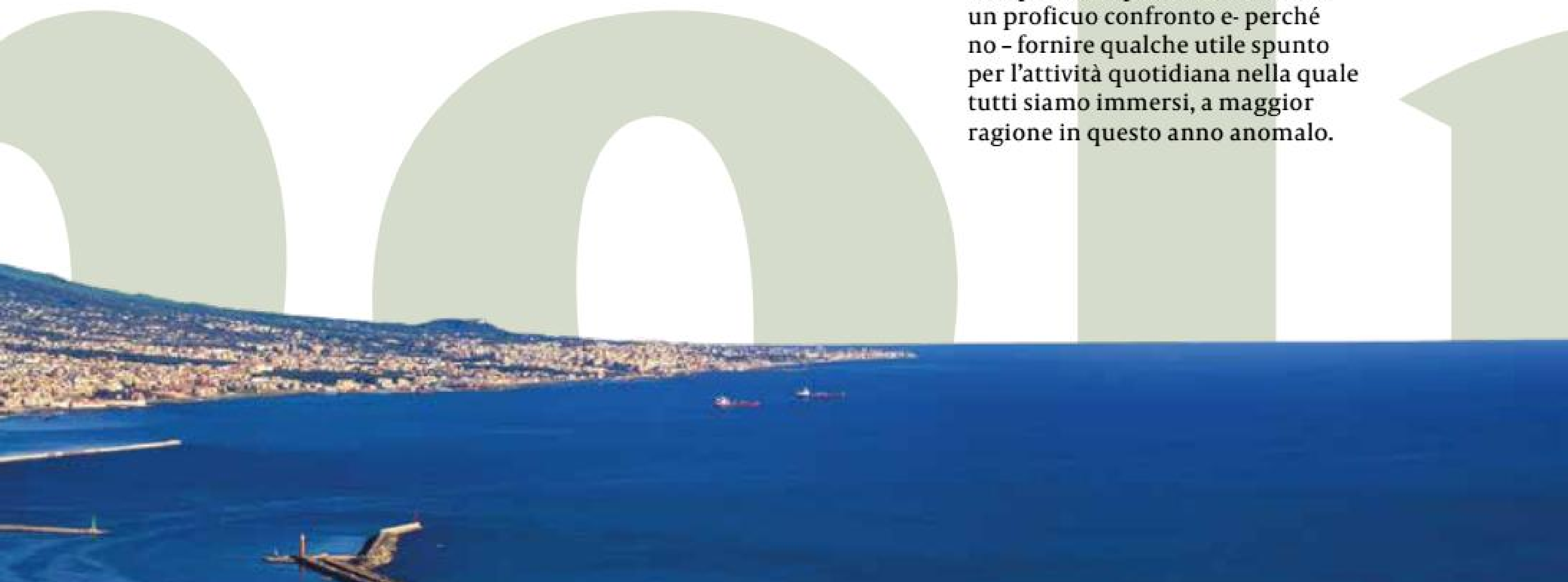


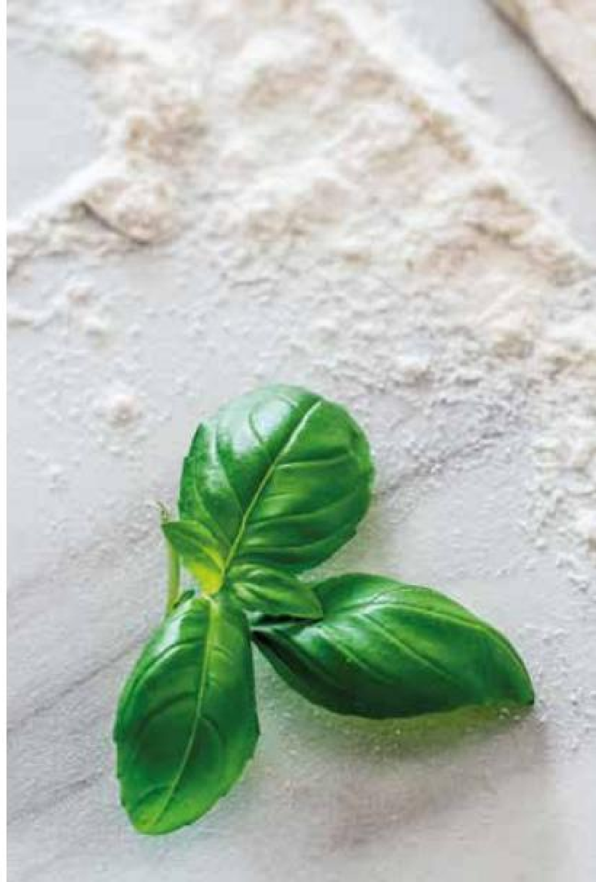
un binomio indissolubile

Pizza e Pasta Italiana ha voluto raccontare questo processo fin da subito, ed anche questo mese proponiamo un breve e certamente non esaustivo viaggio nel magico mondo della pizza napoletana, cercando di coniugare al meglio testimonianze dirette e approfondimenti storici, senza dimenticare alcune specialità della cucina campana e la voce delle due associazioni storiche nate proprio nella grande città partenopea.



Sono punti di vista che offriamo ai nostri lettori come opportunità di riflessione e di dibattito, con l'auspicio che possano servire ad un proficuo confronto e- perché no – fornire qualche utile spunto per l'attività quotidiana nella quale tutti siamo immersi, a maggior ragione in questo anno anomalo.





L'antica Pizza Mastunicola

prezioso gioiello della città di Napoli

di Giampiero Rorato

Diciamolo subito, la Pizza Mastunicola non appartiene solo a Napoli, essendo figlia d'una delle tante straordinarie leggende che fanno di questa bellissima città il regno della fantasia e della creatività. Conoscere Napoli non è sufficiente per capirla; è come una donna ammaliante che fa trattenere il respiro agli uomini che incontra, incapaci poi di continuare il loro cammino voltandosi ad ammirarla. È essa stessa, la città di Napoli, una ninfa antica, sempre giovane e avvenente, una sirena incantatrice, una maga buona che trasforma in sorriso ogni tristezza. Ed è in questa magica realtà che s'è sviluppata Napoli, capace di irridere ai Borboni: macchiette spettacolari, capitate per caso nelle magnifiche stanze di Capodimonte, ora assai meglio occupate e vissute dalla grande arte che ammalia i visitatori che giungono da tutti i continenti.

E mentre re e baroni festeggiavano con cibi succulenti tra balli e amoreggiamenti, nei quartieri popolari era sempre pronto un altro cibo che oggi chiameremmo di strada, un cibo antico, realizzato da mani magiche in qualche luogo misterioso e fatto proprio dal popolo, preparato al momento negli antri oscuri dei bassi e servito caldo ai passanti:



è così che è nata la celebre pizza che ha fatto la storia della città e, da Napoli, ha conquistato il mondo: la prima pizza venne chiamata Mastunicola.
Racconta dunque la leggenda che già nel 500 il popolo viveva una vita propria, incurante che nella grande reggia vivessero gli Aragonesi o gli Asburgo di Spagna, circondati da nobilotti illetterati come anche da grandi scrittori, poeti, pittori e artisti di gran fama, con tavole signorilmente imbandite dai più celebri cuochi del regno.





La pizza più antica

Il popolo non ha mai scritto quello che mangiava, lo scrivevano invece i cuochi dei ricchi e dei potenti e sappiamo quello che giungeva sulle tavole dei re, dei principi e dei baroni, ma del popolo sappiamo solo quello che qualche romanziere ha velocemente citato, magari inventandolo, non perdendo tempo per cose ritenute di nessun interesse.
Ma il popolo c'era e, a Napoli, la sua fantasia era quella della città, quella sempre esistita e che nel corso dei secoli ha prodotto una cultura materiale e immateriale di altissimo valore nella quale c'è tutt'intera, anche oggi, l'anima del popolo napoletano, inventiva, audace, fantasiosa, capace di risolvere ogni problema, perché il popolo napoletano è sempre stato innamorato della sua terra e della sua storia e di quanto essa produce, capace anche di combattere e di morire eroicamente per la propria città.

Il popolo faticava ad unire il pranzo con la cena e non sempre ci riusciva, ed aveva altri pensieri: gli bastava allora un disco di pasta condita acquistato lungo la strada piegato a ventaglio e via.
Ma com'era la pizza in quel secolo nel quale l'Italia eccelleva in Europa per lo splendore del suo Rinascimento?

Nasce in questo modo, nei rioni popolari, la Pizza Mastunicola, con i primi abbozzi che, secondo gli storici, risalirebbero al Cinquecento, ma sviluppatasi dopo, ma molto prima che qualcuno inventasse la Pizza Margherita .



Ma che pizza era mai questa con un nome che si offre a più interpretazioni?
È la pizza inventata da un ignoto Mastro Nicola o la pizza vasnicola? A Napoli, e noi seguiamo la tesi degli studiosi napoletani, si afferma che il nome deriva dalla famosissima e profumatissima "vasnicola", cioè il basilico, l'erba aromatica divenuta poi indispensabile nella successiva e più famosa pizza Margherita. Ma quest'ultima arriva dopo, molto dopo.

Non si è lontani dal vero se si afferma che la Pizza Mastunicola è probabilmente la pizza più antica preparata a Napoli, la capostipite delle pizze moderne, realizzata dai pizzaiuoli napoletani molto prima che il pomodoro da pianta ornamentale diventasse pianta alimentare e si usassero i suoi bellissimi frutti, dapprima giallo-dorati, da cui il nome antico, quindi, grazie a incroci e selezioni, divenuti di colore rosso fuoco.

Il pomodoro entra in cucina solo nella seconda metà del '700 e le cronache ci ricordano che questo frutto meraviglioso entra in pizzeria a partire dal 1830, modificando via via le pizze precedenti e dando vita ad uno straordinario ventaglio di incontri di colori, di gusti e di sapori che hanno reso le farce spesso imprevedibili e sorprendenti.



E la Pizza Mastunicola? La pizza semplicissima, elementare fatta con farina, acqua, lievito, sale, strutto, formaggio di pecora, se c'era, una macinatina di pepe, se disponibile, e foglie di basilico? Nel corso dell'Ottocento la fantasia dei napoletani ha saputo giocare su molti altri profumi e sapori e la Mastunicola venne dimenticata, restando nell'ombra per molti decenni, fino a quando alcuni pizzaiolo campani, amanti della tradizione più antica, l'hanno recuperata e la stanno felicemente valorizzando. Sia dunque la benvenuta, a ricordare una storia che ha affascinato il mondo, gloria e privilegio d'una delle città più belle, incantevoli e misteriose che l'uomo possa immaginare.

Intervista con Sergio Miccù, Presidente Associazione Pizzaiuoli Napoletani

a cura della redazione



sopra: Sergio Miccù, presidente Associazione Pizzaiuoli Napoletani

Può fare un bilancio a quasi tre anni dal risultato conseguito con il riconoscimento della professione di pizzaiolo all'Unesco?

"Il riconoscimento Unesco per l'arte del pizzaiuolo è stato un grandissimo traguardo per l'ottenimento del quale l'Associazione Pizzaiuoli Napoletani si è battuta da subito e in prima linea.
Si tratta di un risultato che innanzitutto dà spessore culturale a quello che era un codice di movimenti insito nel nostro dna e che spesso, invece, veniva legato solo al folklore. Credo che ora la parola più giusta da utilizzare sia "tradizionale".
Il paradosso oggi è che mentre la pizza è divenuta "international food" cioè un cibo internazionale facilmente reperibile ovunque, una buona Margherita o Marinara realizzata con la maestria e l'arte del pizzaiuolo napoletano è un prodotto che può essere realizzato solo e soltanto da chi possiede quell'arte, ossia il pizzaiuolo napoletano.
E' per questo che ci batteremo sempre affinché questo patrimonio immateriale non vada disperso.
A questo serve la Pizzaiuoli School, nata proprio in seno all'Apn: a tramandare l'arte del pizzaiuolo napoletano. Chi vuole apprendere questo antico sapere deve necessariamente venire da noi."

Quali sono gli altri passi da fare secondo lei per tutelare e valorizzare ancor di più sia la professione che ovviamente la pizza in sé?

"C'è il rischio che questa antica arte muoia. Perché è molto più facile certamente fare una pizza qualunque in qualunque modo e con qualsiasi mezzo piuttosto che seguire alla lettera quello che è il disciplinare dell'Stg da cui poi discende, a grandi linee, anche il riconoscimento Unesco. Ma noi diciamo che non c'è futuro senza passato. La formazione è senza dubbio un passo importante: oggi grazie alla scuola è possibile tramandare ciò che prima si apprendeva direttamente in bottega.
Affinché non si disperda questo insieme di gesti unici è necessario che i giovani si avvicinino correttamente alla professione. Oggi tutti possono dirsi pizzaioli, ma non tutti possono vantare di possedere la vera arte del pizzaiuolo napoletano.
Solo tutelando la nostra antica tradizione possiamo difendere questo patrimonio che altrimenti rischia di andare perduto.
Anche di fronte alla crisi economica l'unica forza può essere la fermezza nel rispettare le regole e la tradizione."



Qual è la fotografia del movimento della pizza napoletana oggi in Italia?

"Si assiste in Italia, e soprattutto in Campania, a un crescendo di esperimenti che riguardano la pizza. Dal movimento che potremmo definire del "cornicione alto" o "canotto", ai grandi chef che si cimentano in nuovi condimenti studiati per la pizza.
Ma il primato spetta sempre alla pizza classica napoletana.
Basti pensare che nonostante la moda delle pizze d'autore e creative la maggior parte dei clienti chiede ancora la Margherita.
Si va dall'impasto elastico, realizzato alla maniera diretta, secondo precisi tempi di lievitazione, si prosegue con gli ingredienti che sono in perfetto equilibrio tra loro il pomodoro, il fiordilatte, l'olio.
Per questi motivi l'Apn opera un distinguo: tra pizza classica napoletana e altri tipi di pizza che rappresentano un'altra cosa. E' come se stessimo parlando di due cibi diversi.
Va bene la creatività, va bene la sperimentazione, vanno bene i nuovi impasti e va bene pure il forno elettrico. Ma se parliamo di vera pizza napoletana, della pizza realizzata con l'arte del pizzaiuolo e secondo gli antichi canoni, va rispettato il disciplinare."

Quali sono le più importanti iniziative che avete in programma prossimamente? Che scopi hanno?

"L'iniziativa più importante è la Pizzaiuoli School: a settembre ripartono i corsi nella nostra sede di via Michele Parise, nel quartiere di Poggioreale, a due passi dalla stazione centrale.
Ben 20 maestri pizzaiuoli si sono messi a disposizione della Scuola per tramandare l'arte del pizzaiuolo, quella con la "u". "











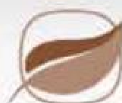




Cercasi Distributore



Accensione rapida, forno
a temperatura in tempi ridotti



Combustione Sana
e non portatrice di fumi



Maintenimento ad alto
rendimento e durata

SITTA

Benessere
Eco Innovativo

commerciale@sittasrl.com
www.ilfaggetto.com



Intervista con Massimo Di Porzio, vicepresidente Associazione Verace Pizza Napoletana

a cura della redazione

Può fare un bilancio a quasi tre anni dal risultato conseguito con il riconoscimento della professione di pizzaiolo all'Unesco?



ASSOCIAZIONE VERACE PIZZA NAPOLETANA

Sicuramente il riconoscimento dell'Unesco ha reso tutti i pizzaioli napoletani orgogliosi del loro mestiere e ha reso il loro lavoro durissimo più piacevole. Abbiamo stimato un incremento del 20/30 % delle attività di Pizzeria nel mondo per effetto di tale riconoscimento. Poi purtroppo è arrivato il Covid 19, che ha rallentato inesorabilmente la crescita, ma sono sicuro che le pizzerie saranno le prime a risollevarsi dalla crisi che ci ha colpito. Perché? Perché sono quelle che più facilmente riescono a contenere i costi di gestione e a sopportare la riduzione della domanda che si avrà per effetto del crollo dei flussi turistici e finanziari.



Quali sono gli altri passi da fare secondo lei per tutelare e valorizzare ancor di più sia la professione che ovviamente la pizza in sé?

Sicuramente la valorizzazione del marchio STG. Io da tempo dico che bisogna rimetterci mano, perché così com'è non rappresenta nessuno e non ha appeal: secondo me, nonostante le innumerevoli difficoltà che ci sarebbero, bisognerebbe incentrare il marchio su un unico prodotto, la 'Margherita', lasciando da parte le altre tipologie: d'altra parte la 'Margherita' è la pizza napoletana più conosciuta ed apprezzata al mondo: certo, bisognerebbe fare un po' di cose e mettere d'accordo un po' di persone. Ma purtroppo il marchio STG è un marchio che rappresenta un processo e una ricetta e non ha mai appassionato nessuno degli stakeholders, salvo la fase iniziale successiva al riconoscimento. D'altra parte un singolo marchio non riesce e non riuscirebbe mai a rappresentare l'universo della pizza napoletana, così variegato, con tante sfaccettature: per questo dico che una semplificazione, concentrarsi su un'unica tipologia di prodotto e di condimento potrebbe essere un'arma vincente!



a sinistra: Massimo Di Porzio, vice presidente AVPN



Qual è la fotografia del movimento della pizza napoletana oggi in Italia?

La pizza napoletana è sempre stata una nicchia di grande qualità e senso di appartenenza. Mi spiego: i vecchi maestri pizzaioli tramandavano il mestiere di padre in figlio e così hanno fatto per generazioni (mi ricordo sempre l'aneddoto del Cavaliere Gaetano Esposito, che si addormentava sulle 'pampuglie' sotto al forno aspettando che il padre finisse di lavorare da 'Umberto') e quindi per tanti anni il 'mestiere' è rimasto ad esclusivo 'appannaggio' delle vecchie famiglie di pizzaioli. Adesso, grazie all'attività della AVPN e delle scuole che sono nate in questi anni (quelle riconosciute e non svolte all'interno delle pizzerie) si è dato un grande impulso ad una nuova generazione di pizzaioli che non solo sanno fare delle ottime pizze napoletane, ma sono molto preparati anche tecnicamente. Da ciò, si è assistito ad un ulteriore miglioramento del settore e ad una espansione delle pizzerie che propongono al pubblico la vera pizza napoletana, quella fatta secondo il disciplinare e cotta nel forno a legna.

Quali sono le più importanti iniziative che avete in programma prossimamente?

Avevamo tantissimi programmi ed obiettivi, che adesso sono un po' in stand by a causa della pandemia mondiale che purtroppo ci ha colpito. Sicuramente un rafforzamento delle delegazioni estere della AVPN (soprattutto Stati Uniti, Giappone e Australia), una nuova edizione delle Olimpiadi della pizza tra i nostri associati che ha avuto un notevolissimo successo l'anno scorso, l'accreditamento della nostra scuola di pizza napoletana che diventerà l'unica scuola riconosciuta a Napoli e soprattutto un rafforzamento del marchio 'vera pizza napoletana', che dovrà diventare sempre più un club esclusivo per coloro che amano, producono e rispettano la pizza napoletana secondo gli antichi dettami.





ROSSOPOMODORO
cucina e pizzeria napoletana



by Antonio Sorrentino



PIZZA NAPOLETANA SENZA GLUTINE
MARGHERITA AI 4 POMODORI E BURRATA

PREPARAZIONE

▶ PRE-IMPASTO (giorno prima)

900 ml acqua fredda 4°C
0,500 kg **PIZZA MIX SCHÄR**
12,5 g lievito di birra fresco

Impastare in planetaria con la foglia alla 1° velocità per circa 3 minuti, fino a sciogliere il lievito e stemperare la Pizza Mix Schär. Mettere l'impasto in una scodella e coprire con la pellicola leggermente bucherellata. Lasciare in frigo a 7°/8°C a fermentare per 12 ore.

▶ IMPASTO (giorno successivo)

Tutto il pre-impasto
0,500 kg **PIZZA MIX SCHÄR**
40 g sale iodato
50 g olio di semi di mais

1. step: mettere in planetaria tutto il pre-impasto, aggiungere la Pizza Mix Schär e far girare con la foglia alla 1° velocità per 4 minuti.

2. step: a 4 minuti aggiungere tutto il sale a pioggia.

3. step: a 5 minuti attivare la 2° velocità e versare lentamente tutto l'olio.
In totale la lavorazione non deve superare i 10 minuti.
Spegnere e lasciare riposare per 5 minuti. Poi mettere l'impasto in un contenitore dedicato e far riposare per almeno 2 ore con coperchio.
Formare dei panetti di circa 320 g l'uno e posizionarli in un contenitore leggermente infarinato con Farina di riso Schär. Coprire e far riposare per altre 2 ore.

▶ FARCITURA

Schiacciare il pomodoro San Marzano e condirlo con sale, basilico e un filo d'olio evo. Lavare bene il mix di pomodori, poi tagliare i Datterini e il Tigrato a metà e il Cuore di bue a pezzettoni. Condire con olio evo, sale, pepe e basilico abbondante. Tenere da parte. Stracciare le burrate e condirle con un filo d'olio evo e sale.

▶ STESURA E GUARNIZIONE

Prendere con delicatezza un panetto lievitato dal contenitore, passarlo velocemente nella Farina di riso Schär e portalo sul banco leggermente infarinato con la stessa farina. A mani unite, spingere con le dita dal centro verso l'esterno, in modo che i gas si concentrino nel bordo, formando un piccolo cornicione. Versare al centro un filo d'olio e un cucchiaio piccolo di pomodoro San Marzano, spargerlo a un dito dal cornicione e aggiungere un pizzico di sale e origano.

Cottura: infornare facendo scivolare velocemente la pizza sul piano refrattario e far cuocere per 2 minuti.

Sfornare e decorare con un ciuffo di rucola, il mix di pomodorini, la stracciata di burrata e una foglia di basilico.

INGREDIENTI

IMPASTO ALLA NAPOLETANA
per 6 pizze diametro 30 cm
1000 g **PIZZA MIX SCHÄR**
900 ml acqua
12,5 g lievito di birra fresco
40 g di sale fino marino
50 g di olio di semi di mais

FARCITURA
100 g San Marzano Dop
400 g Datterini rossi e gialli
250 g Pomodorini tigrati
250 g Cuore di Bue di Sorrento
100 g di rucola selvatica
600 g Burrata Golosa di Puglia
100 g di olio EVO
Basilico e Origano

FARINA DI RISO SCHÄR per la stesura





Francesco e Salvatore Salvo,

pizza da tre generazioni

di David Mandolin

Parlateci di voi e del percorso professionale che vi ha portato al mondo della pizza.

"Il claim che accompagna il nostro marchio, da tre generazioni, già dice molto della nostra storia. Abbiamo appreso questo mestiere seguendo le orme di nostro padre che è stato un pizzaiolo appassionato; di quelli che non dormono la notte per controllare che l'impasto stia lievitando bene. Nostro padre aveva una piccola pizzeria di provincia, ma il suo sguardo era già molto moderno: purtroppo non ha fatto in tempo a realizzare i suoi sogni e noi lavoriamo sodo anche spinti dal desiderio di riuscire a portare a termine un percorso da lui iniziato."

Quali caratteristiche hanno i vostri due locali e per che tipo di cliente sono stati pensati?

"Abbiamo la nostra sede storica a San Giorgio a Cremano e da due anni abbiamo aperto anche a Napoli, alla Riviera di Chiaia, in un antico palazzo nobiliare ricco di echi del passato.
A volte parliamo di lusso democratico, per definire il nostro desiderio di offrire alla nostra clientela un'esperienza di gusto che punti all'eccellenza, senza che ciò comporti un innalzamento dei prezzi insostenibile per molti. Abbiamo una carta dei vini e delle bollicine di livello molto alto, una carta degli oli extravergine, una selezione di prodotti di assoluta eccellenza. E le nostre pizzerie sono state progettate con l'aiuto di bravi architetti che ci hanno aiutato a creare dei locali confortevoli, eleganti ma anche amichevoli e accoglienti. Per accogliere una clientela che ama la tradizione della pizza napoletana ma anche l'innovazione che questo straordinario piatto è in grado di far sua."





Professionisti affermati ma che amano mettersi in gioco e sperimentare. Che tipo di innovazione nella proposta gastronomica avete inserito? Pensiamo alla carta delle margherite ed ai dolci.

"Quest'anno, nella sede napoletana alla Riviera di Chiaia, abbiamo inserito queste due grandi novità che stanno riscontrando un grandissimo successo. La Carta delle Margherite è nata quasi da sola, frutto del continuo lavoro di ricerca che facciamo sui pomodori, sui latticini, sugli oli extravergine; a furia di assaggiare, sperimentare e accostare tra di loro questi tre straordinari prodotti, ci siamo resi conto che la varietà di sapori che si poteva ottenere accostando con attenzione un certo tipo di pomodoro con un particolare extravergine, era davvero sorprendente. La Margherita è sempre la pizza più amata e più venduta; da noi gli appassionati ne troveranno 6 tra le quali scegliere; o potranno organizzare una degustazione di Margherite provando ad assaggiarle tutte in un percorso sensoriale divertente e stimolante.
Anche la Carta dei Dolci è un'innovazione per noi assai significativa. Abbiamo lavorato per creare dei veri e propri dolci progettati attorno all'impasto della nostra pizza napoletana. Al momento abbiamo 3 proposte: la Pizza Fritta Dolce, le Zeppoline al Cioccolato, la Millefoglie."



Come interpretate la pizza napoletana? Che concetto volete trasmettere?

"Ci riteniamo dei veri cultori e custodi della pizza napoletana. Il nostro impasto è quello della tradizione ma reso contemporaneo dalla ricerca sui tempi di lievitazione, sull'idratazione, sulle migliori miscele di farina. La lievitazione dura 24 ore e l'idratazione è abbastanza spinta; infatti il nostro panetto di pizza non è facile da lavorare e richiede una notevole abilità tecnica che abbiamo trasmesso con passione e dedizione ai nostri ragazzi.
Sulla base di questo impasto ci piace lavorare con fantasia e rigore professionale; nel corso degli anni abbiamo creato diverse pizze lavorando a 4 mani con chef stellati di altissimo di livello dai quali abbiamo imparato tecniche di cottura e abbinamenti che possono rendere la pizza un piatto semplice ma anche molto sofisticato. L'incontro con la cucina stellata è stato ed è un'occasione di grande arricchimento del mondo della pizza: è anche per questo che spesso organizziamo eventi a 4 mani con



chef di grande rilievo: prima del lockdown sono stati da noi Cristina Bowerman, i Fratelli Cerea, Giuseppe Iannotti; la serata con Ernst Knamm è stata annullata per l'emergenza Covid e adesso non vediamo l'ora che tutto torni alla normalità per riprendere il nostro ciclo di incontri. Sono serate molto divertenti e molto amate dalla nostra clientela: non abbiamo il tempo di annunciarle e vanno in sold out."

Con quali parametri per voi irrinunciabili scegliete i fornitori?

"Siamo molto attenti e rigorosi su questo aspetto: la ricerca non si ferma mai e generalmente privilegiamo piccoli produttori del territorio appassionati come noi. In alcuni casi prenotiamo gran parte della loro produzione. Questo crea anche un circuito virtuoso per l'economia di un intero comparto produttivo."

Che pizza volete presentare ai lettori?

Ci piacerebbe presentare la nostra Pizza al Pomodoro. L'abbiamo realizzata a 4 mani con lo chef stellato Salvatore Bianco. Questa pizza è l'emblema della semplicità ma anche della complessità: 6 pomodori diversi per cultivar e per tecniche di cottura che messi insieme regalano profumi e sapori allo stesso tempo antichi e contemporanei.

Pizza al Pomodoro

per il topping:
- pomodoro di Corbara schiacciato a mano
- polpa di San Marzano in acqua e sale
- pomodorini datterini spaccati a metà e grigliati dal lato della polpa - pomodori ciliegini confit
- pomodori del Piennolo del Vesuvio tagliati a 4 e marinati olio,aglio e basilico
- crema di pomodoro affumicato
- olio extra vergine Ravece
- basilico

per l'impasto, per 4 pizze:
-500 gr di acqua fresca da rubinetto
-375g di farina 00
-375g di farina 0
-25 g sale
-0,3 g lievito di birra.

Nell'acqua messa in una terrina ampia sciogliere il lievito e iniziare ad aggiungere la farina precedentemente miscelata (0 più 00). Aggiunta la metà del quantitativo di farina aggiungere il sale e continuare ad impastare aggiungendo tutta la farina restante.

Riversare l'impasto grezzo su un piano e continuare a lavorarlo fin quando non risulta elastico. Metterlo a riposare in un luogo fresco per 16 ore. Dopo le 16 ore "stagliarlo", ovvero fare i panetti arrotolando su se stessi pezzi da 280 g di pasta. Lasciare riposare ancora 5-6 ore fin quando e pronto per la stesura.

Steso il disco di pasta aggiungere nell'ordine un cucchiaio abbondante di pomodoro Corbarino, su cui disporre alcuni pomodori grigliati, qualche ciuffo di crema di pomodoro affumicato, e 1 pomodoro San Marzano rotto con le mani. all'uscita dalla cottura aggiungere il basilico spezzattato, i 6-7 pomodori confit (disidratati in forno), e una manciata dei pomodorini del Piennolo freschi che abbiamo fatto marinare precedentemente.
Indispensabile il filo d'olio Ravece abbondante.







La pizza a Napoli

Gino Sorbillo, una tradizione che continua

di Caterina Orlandi

Gino Sorbillo nasce in una storica famiglia di pizzaioli napoletani. Il padre, diciannovesimo di ventuno figli, segue la professione del nonno e Gino stesso, già giovanissimo, dà una mano in pizzeria e cresce con l'esempio di Zia Esterina a cui dedicherà, in seguito, molto del suo lavoro con riconoscenza e amore. Dalla fine degli anni '90 prende in mano l'attività di famiglia che porta avanti con sacrificio. Qualche anno dopo arriva il successo che oggi gli permette di essere conosciuto in tutto il mondo come una delle belle immagini del made in Italy, uno degli ambasciatori della pizza italiana nel mondo e tra i paladini della napoletanità. Tanti sono i riconoscimenti che Sorbillo conquista negli anni: l'ultimo, di poche settimane fa, è quello di Ambasciatore del Turismo Gastronomico, conferitogli dalla World Tourism Organisation. Grazie al sostegno del fratello Toto, abile artigiano e solido presidio in pizzeria, ha la possibilità di dedicare del tempo anche alla TV, alla divulgazione e all'attività imprenditoriale del suo settore di lavoro.

Sorbillo resta legato profondamente alla sua Napoli da cui si allontana sempre con una certa fatica, in particolare da Via dei Tribunali che è diventata simbolo del riscatto e della capacità di un professionista di credere in sé stesso ed andare lontano. L'abbiamo incontrato e gli abbiamo rivolto alcune domande.





Caro Gino, vuoi dire ai nostri lettori quanti locali hai e le loro caratteristiche?

Attualmente ci sono 14 locali Sorbillo in Italia e all'estero; sono locali a tema dedicati alla pizza napoletana, alla pizza fritta o alla pizza all'italiana come il progetto Sorbillo Gourmand presente a Roma e Milano.

Come interpreti la pizza napoletana e che messaggio vuoi trasmettere ai tuoi clienti?

La pizza napoletana è espressione di un territorio, di una tradizione centenaria, di una città ed è anche ormai, a tutti gli effetti, una delle espressioni della cucina italiana. La pizza napoletana è nella storia della nostra città, delle sue stravaganze e contraddizioni, come anche esprime l'artisticità di un popolo.

Che materie prime utilizzi per le tue pizze?

Scelgo le materie prima che mi arrivano al cuore, più che le azienda io guardo agli uomini che ci sono dietro alla dedizione e alla qualità del loro lavoro. Non guardo solo la Campania ma ho l'Italia del buono a disposizione. Nelle mie pizze ci sono ingredienti come lo speck dell'Alto Adige, la 'Nduja calabrese, il crudo emiliano, l'olio extravergine d'oliva umbro e tante altre eccellenze che vengono dalla Campania e da tutte le regioni italiane.

Che bevanda accompagnare ad una buona pizza napoletana?

Per me la bevanda che rappresenta l'abbinamento storico con la pizza è la birra, meglio se caratterizzata da gusto secco grazie alla presenza del mais nostrano,c on una nota fine di amaro. Il binomio pizza e birra è sempre stato fortissimo e la birra rappresenta, come la pizza, e come anche il vino, la storia del bere e del mangiare italiano e dell'incontro a tavola con allegria e amicizia.



Una pizza per i lettori

Mi piace presentare la più classica delle pizze, la Margherita.
Ingredienti:

Per l'impasto: 160 g di acqua, 240 g di farina biologica, 8 g di sale fino marino, 1 g di lievito di birra fresco.
Per il condimento: pomodoro San Marzano Dop, 100 grammi di Fiordilatte napoletano, basilico fresco, olio extravergine di oliva
Procedimento: fa sciogliere il lievito nell'acqua e aggiungi a pioggia la farina biologica, in cui hai già messo il sale marino.
La caratteristica dell'impasto della Pizza napoletana è la semplicità degli ingredienti: solo acqua, farina, sale e lievito senza alcuna aggiunta di Grassi animali (Latte/Burro) o Vegetali (Olio /Margarina). Questa caratteristica unita a una corretta lievitazione e maturazione lo rende leggero e digeribile.
Impasta il tutto per 13 minuti e posiziona la pagnotta ottenuta (morbida e compatta di circa 400 grammi) in un contenitore trasparente, pulito e con tappo. Dopo circa 8 ore accendi il forno, nel frattempo prepara il pomodoro pelato schiacciandolo con le mani o con una forchetta, unisci il fiordilatte napoletano e il basilico fresco.
Metti la pagnotta ben lievitata su di una superficie liscia e non bagnata e stendi l'impasto cercando di non schiacciare i bordi. Questi ultimi in cottura si gonfieranno e daranno vita al "cornicione". Disponi sulla pizza il pomodoro partendo dal centro e avendo cura di non ricoprire il "cornicione" e il fiordilatte tagliato a dadini o listarelle.
La cottura va fatta in forno preferibilmente a legna, a una temperatura di oltre 450°C per un periodo tra i 2 e i 5 minuti a seconda del forno usato (legna o gas) e aggiungi olio evo e basilico fresco dopo la cottura. Servi a fettine.





Ristorante Pizzeria Mattozzi. Paolo Surace e oltre 150 anni di tradizione

a cura di D.M.

“Ho iniziato ad assistere mio padre Lello fin da quando ero piccolo. Ricordo che appena uscito da scuola andavo in pizzeria e mi mettevo subito dietro il bancone, dove papà, trasformandolo in gioco, mi trasmetteva una conoscenza antica, acquisita a sua volta da mio nonno Alfredo. “



E’ Paolo Surace che si racconta, quarta generazione di una dinastia di ristoratori che ha trovato espressione nel Ristorante Pizzeria Mattozzi di Largo Carità, oggi Piazza Salvo d’Acquisto.

Il locale di piazza Carità nacque nel 1833 sotto il nome di "Le stanze di Piazza Carità" per mano di Antonio La Vecchia ed era frequentato dagli intellettuali della città, come Francesco De Sanctis, uno tra i maggiori critici e storici della letteratura italiana nel XIX secolo.
Dopo la generazione dei Mattozzi, nel 1959, il locale venne acquistato da Alfredo Surace, che era stato direttore di sala della Pizzeria Mattozzi di via Marchese Campodisola dal 1930.



“Nel 1984 “Babbolello” – continua Paolo, oggi proprietario appassionato della storica pizzeria dopo la scomparsa del padre - nomignolo inventato da me in infanzia e rapidamente acquisito e utilizzato dai suoi amici più cari, fonda insieme ad Antonio Pace l’AVPN, Associazione Verace Pizza Napoletana: si prefiggevano di tutelare la grande e antica tradizione della Pizza e diffonderla in tutto il mondo.
Grazie a questa realtà sono entrato in contatto con centinaia di pizzaioli, i migliori che abbia mai conosciuto, provenienti da tutto il mondo e ho visto crescere il prodotto Pizza Napoletana fino al riconoscimento dell’Unesco come Patrimonio dell’umanità.”





Paolo Surace è un uomo ed un professionista davvero appassionato, e porta avanti con abnegazione e competenza la sua proposta di pizza napoletana, mantenendo un equilibrio tra il necessario rispetto per le origini con le dovute contaminazioni con il presente: ciò non inficia la sua idea relativamente a quanto proporre al pubblico, molto chiara.

"Noi abbiamo un solo locale, nella sede storica di Piazza Carità a Napoli. Il locale iniziò la sua attività nel lontano 1833 e proviamo a conservare la stessa atmosfera familiare e gioviale che lo ha reso punto di riferimento per tutto il quartiere, facendo incontrare il popolo dei Quartieri Spagnoli con le persone che andavano a via Toledo per lo shopping e oggi è anche meta di tanti turisti che si fermano nelle pause dei loro tour.
La storicità del locale ci ha permesso di entrare, con grande orgoglio e umiltà, nella rinomata associazione Locali Storici d'Italia, insieme a poco meno di 300 locali della penisola. La presenza in questa rete è da una parte motivo di orgoglio, dall'altra ci ricorda ogni giorno come sia nostro dovere conservare le tradizioni e provare a diffonderle, mettendole a riparo dal folklore e dal pregiudizio. "



"La mia interpretazione della pizza napoletana è fedele alla sua storia. La pizza è un prodotto popolare e così deve rimanere, anche se oggi è oggetto di interesse degli chef gourmet che la sperimentano nei modi più audaci. Ben venga l'innovazione, ma conservando le caratteristiche di semplicità e completezza che l'hanno resa il piatto più famoso e diffuso al mondo "



Un chiaro e fondamentale ruolo ce l'hanno le materie prime, che assieme alla filosofia di fondo ed alla tecnica sono garanzia di qualità e serietà nell'offerta al cliente. "Materie prime e fornitori sono scelte prima di tutto per territorialità, abbiamo il compito di riconoscere il duro lavoro delle piccole aziende che brillano in qualità e che spesso vengono messe da parte da un mercato arrogante che privilegia solo le grandi catene. Scegliere i piccoli produttori e le piccole aziende significa assicurarsi la massima qualità e la freschezza degli ingredienti, che si trasformano quindi in prodotti gastronomici superiori alla media."

Sotto da sinistra Lello e Paolo Surace



Per i lettori di Pizza e Pasta Italiana Surace presenta – la potete vedere sopra - una pizza "che rispecchia i valori che proviamo a diffondere con il nostro lavoro, è una semplice ma buonissima pizza con mozzarella di bufala campana e pomodorino del piennolo, con olio extra vergine d'oliva e basilico fresco. Una pizza che valorizza le specialità campane, esaltando i sapori più autentici della tradizione. "

In onore del papà ama anche ricordarne però un'altra, "una pizza che mi è stata "regalata" da mio padre Lello, un'esplosione di gusto con pomodorini freschi, fiori di zucca, mozzarella di bufala campana, radicchio, parmigiano e ovviamente olio extra vergine d'oliva.

Lui decise di chiamarla come me "Paolo Surace" e di conseguenza l'ingrediente più importante di questa pizza è l'amore."





Gennaro Battiloro: Battil'oro Fuochi Lieviti Spiriti in Toscana

a cura della redazione



Gennaro Battiloro è il giovane patron della pizzeria Battil'oro – Fuochi Lieviti Spiriti a Querceta, vicino a Forte dei Marmi. Una figura sicuramente importante nel panorama dei giovani pizzaioli italiani, con una proposta gastronomica che si distingue per l'abbinamento pizza cocktail e per aver contribuito a diffondere in maniera decisiva la pizza napoletana – alla sua maniera – in Toscana.
La sua voglia di sperimentare, di abbinare tradizione e contemporaneità traspare dalla sua proposta gastronomica e dalle farce che propone ai suoi clienti: conosciamolo meglio.

Parlaci del percorso che ti ha portato al mondo della pizza.

"Agli inizi del mio percorso professionale mi iscrissi all'istituto alberghiero, convinto che fosse la strada più facile e invece mi ritrovai travolto dalla passione e iniziai a studiare cucina.
Negli anni mi accorsi che avevo bisogno di qualcosa di più verace, artigianale, manuale, cosi feci una telefonata a mio zio Peppe, che aveva una pizzeria di famiglia, chiedendogli di insegnarmi il mestiere gratis. Subito mi si inondarono gli occhi e il cuore di passione : vedere quattro elementi diventare speciali e emozionare la gente ha illuminato quello che sarebbe stato il mio cammino futuro.
Negli anni in seguito ho fatto esperienze nel mondo, cercando di fare esperienze e di vedere realtà diverse: Los Angeles, New York, Londra, Spagna, Milano, fino a collaborare con Franco Pepe (che ringrazio) per poi arrivare al 2018 con il mio locale "Battil'oro – Fuochi +Lieviti +Spiriti " dove abbiniamo i grandi cocktail all'identità della mia pizza napoletana."





Attualmente che caratteristiche ha il tuo locale?

"Ci troviamo a Querceta , una frazione poco distante da Forte Dei Marmi , con un ampio giardino, e l'interno spazioso. Giochiamo sui colori, sui toni del "Grigento, Rosso Corallo, Orottone" per dare importanza a ciò che facciamo... Il Grigento significa la solidità dell'identità, il Rosso Corallo il fuoco e la passione in quello che facciamo, l'Orottone è la forza del sole, del grano, della terra da cui provengono le materie prime che portiamo a tavola.
Ovviamente il locale è aperto a tutta la tipologia di clientela, dobbiamo essere bravi noi a far percepire l'esperienza che vogliamo trasmettere a quante più persone possibile."



Sei un giovane professionista che ha già ricevuto numerosi riconoscimenti dalla critica e dal pubblico. Che tipo di proposta gastronomica fai?

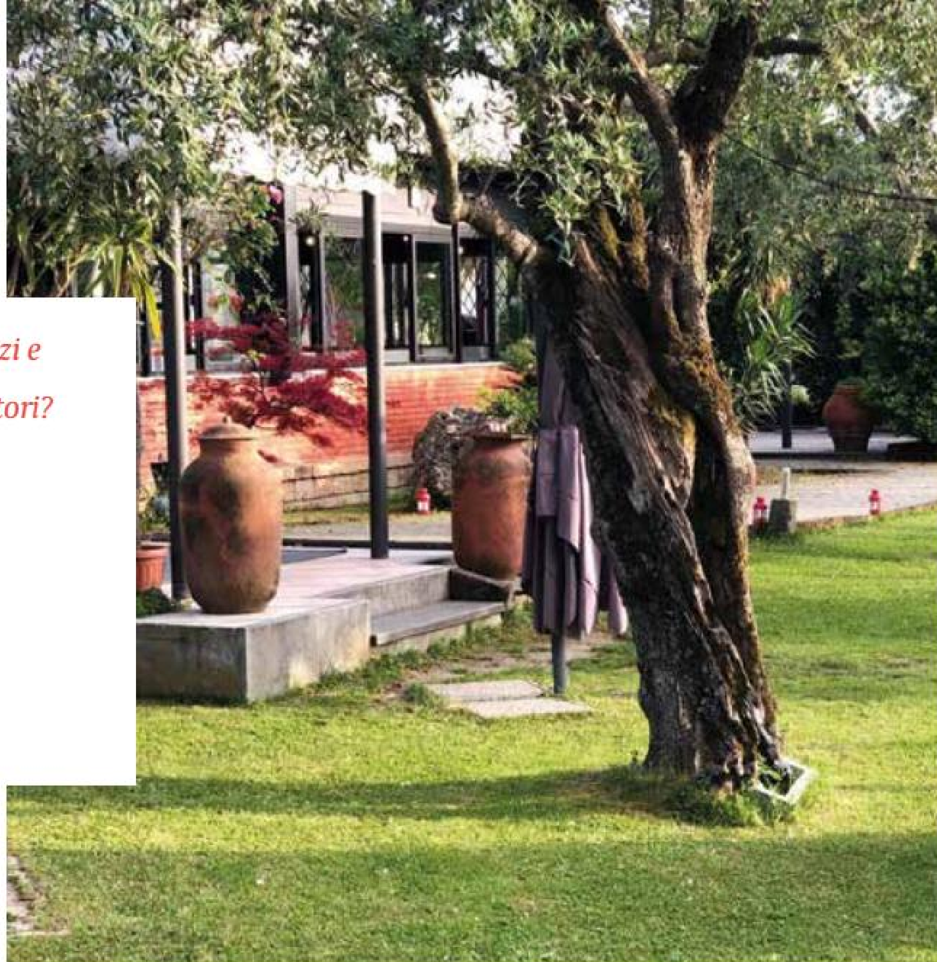


"Come anticipavo precedentemente abbiniamo i cocktail alla pizza e l'idea delle farce e degli impasti deve identificare e raccontare la mia natura, la mia infanzia, le tradizioni della mia terra, tutto rivisto in chiave contemporanea e secondo le mie idee. Ovviamente i premi che ho ricevuto sono per me tutti punti di partenza per crescere e migliorarsi, mai un punto d'arrivo. Mai."

Come interpreti la pizza napoletana? Che concetto vuoi trasmettere ai clienti? Come ci sei arrivato?

"Devo dire che non mi piace essere ristretto o rinchiuso in canoni limitando la mia identità. Ovviamente la mia pizza è napoletana ma a me piace pensare di poter adattare ciò che ritengo più in sintonia con le mie idee in fase di impasto e condimento. Sviluppare un proprio concetto, arrivarci con gli immancabili sbagli, gli errori, le modifiche, cadendo e rialzandosi: senza i knock out nella vita non si impara. Ci si rialza più forti: sbagliare è la chiave per arrivare a trasmettere qualcosa di fortemente significativo."





Che tipo di materie prime utilizzi e con che parametri scegli i fornitori?

"Semplicemente uso materie prime dal mondo, tutto ciò che è buono a mio avviso merita di essere valorizzato ma lasciami dire una cosa, in merito ai criteri di selezione dei fornitori: per me l'empatia ,la genuinità, l'anima di chi produce i prodotti vanno avanti a tutto!"





Ecco la pizza - la potete vedere a sinistra - che Gennaro presenta ai nostri lettori, la pizza RITA:

IMPASTO (Maturazione 36-48h)
1000g farina (tipo1-2)
700g acqua
25g sale
50g lievito madre

CONDIMENTO
crema di cipolla rossa agrodolce
mousse di ceci
chips di riso soffiato e alga wakame
scarola riccia a crudo
olio evo

"In abbinamento il cocktail GOLDEN MARY, la nostra versione del Bloody Mary ma con pomodoro giallo invece di quello rosso."



Antropìa, la pizza di Ciro Coccia nelle Terme Stufe di Nerone



a cura della redazione

Ciro Coccia è terzo di quattro fratelli, tutti pizzaioli.
Partenopeo classe 1970, cresce nel locale di famiglia situato a Napoli nella zona della Duchesca, la pizzeria Fortuna di cui è attualmente proprietario. Nel 2013 decide di iniziare nella zona del lungomare di Pozzuoli un percorso completamente nuovo con La Dea Bendata ed infine eccoci all'ultima apertura, Antropìa, spunto per la nostra conversazione.

sopra, Ciro Coccia

Ci parli del percorso professionale che l'ha portata al mondo della pizza.

Da sinistra Coccia ed Erika Colutta, proprietaria delle Terme Stufe di Nerone



"La mia è una storia di famiglia. Fatta di lavoro, di sacrificio ma anche di tanta passione e di gesti che ci sono stati tramandati dai nostri genitori, ai quali a loro volta era stata trasmessa dai nonni. La nostra è la terza generazione di pizzaioli. In origine, durante la guerra, mia nonna paterna aveva una cantina, la classica "vini e cucina", nei pressi della stazione centrale di Napoli. Fu mio padre, nell'immediato dopoguerra, ad ampliare l'offerta con la pizzeria/trattoria. Ma le vicende di questa città sono sempre state legate anche al contesto storico-sociale e così, nel '72, anni del colera, restò solo la pizzeria. Io e i miei 3 fratelli siamo cresciuti in quel locale: alternavamo scuola e lavoro, in modo naturale.







Dopo la perdita di nonna Fortuna e dei miei genitori, con i miei fratelli abbiamo continuato questo percorso. Certo, con il tempo, ognuno si è reso autonomo e ha preso la sua strada. Io attualmente sono proprietario e gestore anche della storica pizzeria alla stazione che porta il nome della nonna: Fortuna, appunto.
Ma il mondo della pizza, nell'ultimo decennio, ha subito profonde trasformazioni che naturalmente partono da Napoli e dalla Campania. Ho sentito l'esigenza di aprire una nuova pizzeria, un locale tradizionale dove si servono pizza e fritti ma situata in un luogo totalmente diverso per contesto e target di riferimento rispetto a quello ultrapopolare di piazza Garibaldi: il modaiolo lungomare di Pozzuoli, cuore della movida flegrea. Il locale si chiama La Dea Bendata, nome che in qualche modo rappresenta la fortuna e quindi è legato ancora alla tradizione di famiglia e alla nonna. Quest'estate, poi, abbiamo aperto un format estivo, un pizza experience, "Antropia" che abbina al piacere della pizza una location unica al mondo: quella delle terme Stufe di Nerone."



Attualmente che caratteristiche ha il suo locale? Per che tipo di cliente è pensato?

"Antropia nasce nel periodo dell'immediato post Covid dalla voglia di fare del distanziamento sociale imposto dalle nuove norme non un limite ma un punto di forza. E così abbiamo predisposto un locale interamente all'aperto all'interno di un bellissimo agrumeto situato nel suggestivo scenario del famoso parco termale. Una realtà unica al mondo. Si tratta di un outdoor che resterà aperto unicamente per il periodo estivo fino al 20 settembre reso possibile da una partnership tra La Dea Bendata e Terme Stufe di Nerone. Con la famiglia Colutta, proprietaria di questa storica realtà situata sul lago Lucrino, è nata una grande sintonia che ci ha portati a sviluppare questo outdoor pensato per chi vuole degustare una buona pizza senza lo stress dell'era post Covid. Per accedere si prenota via social. Al cliente vengono riservati un tavolo e un albero poiché ogni tavolino è posto a diversi metri di distanza dall'altro rispettando l'aranceto. C'è anche la possibilità di scegliere la terrazza dalla quale godere dell'alto del panorama offerto dal parco termale completamente immerso nel verde. Antropia è aperto tutte le sere dalle 20. In sostanza il locale si rivolge a chi vuole stare lontano dallo stress, mangiare una buona pizza ma senza fretta. Sono in carta anche le fritture che da sempre ci caratterizzano, come i fiori di zucca ripieni, e i dolci di Federica Morra."



Lei è un professionista affermato che ama mettersi sempre in gioco. Che tipo di proposta gastronomica fa attualmente?

"La nostra proposta gastronomica è uguale sia per La Dea Bendata (che resta aperta tutto l'anno) che per Antropia. Ruota innanzitutto intorno alla pizza: i nostri impasti sono gli stessi da sempre, quelli della tradizione. Ma ci piace giocare con i condimenti, senza esagerare. Siamo "maniaci" della qualità: utilizziamo solo materie prime di altissima qualità territoriale, a partire dalle verdure e dagli ortaggi che provengono dal recupero di semi antichi e quindi riescono a far ritrovare al cliente i sapori di una volta. Parliamo di prodotti quasi introvabili come, ad esempio, il broccolo dell'olio, la zucchina San Pasquale, la melanzana a grappolo, i pomodorini Caramella.
Tra le pizze di stagione, infatti, abbiamo quella con le zucchine in quattro consistenze che abbina a un fondo cremoso la croccantezza di questo ortaggio fatto essiccare lentamente. "





Come interpreta la pizza napoletana?

"La pizza napoletana per me deve essere quella della tradizione. Quella che applica i dettami del Disciplinare Stg: è fatta lievitare con calma, stesa a mano, ha un perfetto equilibrio nei condimenti che devono fondersi tra loro ed è cotta nel forno a legna. "

Che cosa vuole trasmettere ai clienti?

"Oggi come oggi voglio trasmettere l'idea che la pizza è un vero e proprio piatto e va degustato con calma al pari di una qualsiasi altra pietanza. Non più solo la pizza a portafoglio mordi e fuggi, ma anche una cena vera e propria che deve diventare slow.
Con Antropia propongo il concetto di slowpizza."

A sinistra la pizza di Ciro Coccia per Pizza e Pasta Italiana:

Pizza Antropia
Quantità di prodotto per panetto di impasto da 220/240 gr:
- 80 gr fiordilatte di Agerola
- 20 gr. Stracchino
- 30 gr. Romano
- 1 cucchiaio grande da cucina con crema di zucchine San Pasquale da stendere sul disco di pasta + 10 gr olio extravergine di oliva.

All'uscita dal forno aggiungere:
- 20 gr. di zucchine San Pasquale alla julienne
- polvere di zucchine San Pasquale derivante da lunga essiccazione
- 2 foglie di menta.







MOLINO NALDONI

Via Pana 156
Faenza (RA)

naldoni@molinonaldoni.it

www.molinonaldoni.it

La vera pizza napoletana ha un nome:

Sciòre Molino Naldoni

In tutto il mondo il suo nome è pizza, ma quella buona veramente si chiama pizza napoletana. Il segreto sta nella scelta delle materie prime che devono essere selezionatissime e dedicate all'uso come assicura Molino Naldoni che per una resa da gran maestro pizzaiolo ha creato il kit perfetto, garantito dall'alta qualità che contraddistingue tutti i prodotti a firma Molino Naldoni.

La farina **Sciòre, semintegrale di grano tenero tipo 2 ricca di fibre e germe di grano ad alto contenuto di Omega 3 e Omega 6**, è stata appositamente studiata in collaborazione con il maestro pizzaiolo Vincenzo Cimino per le lunghe lievitazioni e per impasti con lievito madre. Sono queste specificità che rendono la pizza rustica e fragrante come vuole la tradizione con una crosta croccante e dorata e più digeribile rispetto all'uso di una comune farina tipo 00.

Ma per un risultato da autentica napoletana, servono anche il **'Lievito madre naturale pizza plus'** che dona all'impasto maggiore leggerezza e digeribilità oltre ad un profumo intenso e una crosta croccante e lo **'Spolvero per pizza'**, una miscela di farine da utilizzare sul bancone per facilitare la lavorazione dell'impasto e migliorare il colore della pizza.

Molino Naldoni offre ai maestri pizzaioli tutta la sua esperienza nell'arte molinatoria e l'innovazione per rispondere in maniera precisa alle esigenze dei professionisti.
La cultura di fare farina, la passione tramandata e le tecnologie aggiornate, la scelta dei grani migliori, la filiera corta e il corto raggio nella scelta dei cereali sono gli ingredienti che assicurano il risultato migliore ad ogni sfornata.



TUTTE LE GRANDI RICETTE HANNO UN SEGRETO.

SCIÓRE È QUELLO DELLA VERA PIZZA NAPOLETANA.

LA FARINA SEMINTEGRALE DI GRANO TENERO TIPO 2,

RICCA DI **FIBRE E GERME DI GRANO,** AD ALTO CONTENUTO DI OMEGA 3 E OMEGA 6

IDEALE PER **LE LUNGHE LIEVITAZIONI E PER GLI IMPASTI CON LIEVITO MADRE**

PER UNA PIZZA **RUSTICA E FRAGRANTE.**

www.molinonaldoni.it

Attilio Bachetti, pizzeria trattoria Da Attilio dal 1938

a cura della redazione

Attilio Bachetti ha iniziato la carriera di pizzaiolo a sei anni per gioco, portando avanti poi da adulto ed in maniera consapevole quanto aveva cominciato il nonno più di 80 anni fa e poi in seguito il padre.



Sopra Attilio Bachetti



Grande appassionato di enogastronomia in generale - è infatti anche sommelier ed esperto di formaggi - continua dunque una lunga tradizione familiare con grande passione, approfondendo le tecniche della pizza e dell'impasto, che la rendono idratata, leggera e ben lievitata, anche per le sue diverse ore di riposo.

A sinistra uno scorcio del locale

"Sono Attilio Bachetti e sin da bambino ho seguito le orme di mio padre appassionandomi sempre di più a quest'arte.

La pizzeria nasce nel 1938 a Napoli in via Pignasecca 17.

Storica e napoletana, la pizzeria ha sempre cercato di dare spazio ai propri clienti i quali, nel corso del tempo hanno lasciato un segno, o per meglio dire un disegno, ispirato dai sapori e dai profumi di uno dei quartieri più storici di Napoli: la Pignasecca.

I disegni sono da sempre un modo di esprimere le loro emozioni e sensazioni dopo aver assaggiato i nostri piatti, quel che ad oggi chiameremo recensioni ...

Per me la pizza deve avere un impasto fragrante, digeribile, leggero e profumato.

I prodotti sono fondamentali per ottenere una buona pizza: dall'olio extravergine d'oliva ai pomodori del piennolo, dal fiordilatte che proviene da Vico Equense. Da sempre ho cercato di scegliere i miei fornitori puntando sulla qualità e provenienza del prodotto, soprattutto sul Made in Italy. Per questo ho voluto anche specializzarmi nel settore vinicolo diventando sommelier e in oli e formaggi per cercare di capire al meglio il prodotto e le sue caratteristiche."

A destra gli interni della pizzeria





Di seguito la pizza che ci propone Attilio:

Pizza Provolona

Impasto:
1 lt d'acqua
50 gr sale
1,7 kg di farina
2/3 gr di lievito a seconda della temperatura esterna

Farce:
Pomodoro San Marzano
Melanzane a funghetto
Fiordilatte di Vico Equense
Basilico fresco
Scaglie provolone del Monaco
Olio evo

Vincenzo Capuano, una pizza con animo Scugnizzo

a cura della redazione



Vincenzo Capuano, giovane pizzaiolo entusiasta ed energico con numerose e formative esperienze sia in Italia che all'estero si racconta ai nostri lettori.





Parlaci del percorso che ti ha portato alla pizza.

"Sono nato a Napoli nel Quartiere di Scampia, nel 1989. Mio nonno e mio padre sono pizzaioli, una lunga tradizione di famiglia.
L' arte della pizza è sempre stata per me una radice fondamentale, e più che un lavoro era semplice vita, una cosa normale.
Come dicevo prima nella mia famiglia tutti erano pizzaioli: il primo è stato mio nonno Vincenzo, che ha formato lungo il suo percorso più di 100 pizzaioli e crescendo mi innamoravo sempre di più di tutto questo mondo, che era parte integrante delle mie giornate: pensate mio padre la domenica mi portava con lui, ma non al parco, nella pizzeria "Pizze e Contorni" al Vomero.
Alla fine gli sforzi sono stati ripagati. Ad un certo punto il quartiere mi andava stretto, quindi ho preso la mia arte e sono partito, inizialmente per l'Italia e poi per tutto il mondo.
Dopo tanta gavetta e tanti sacrifici sono stato Ambasciatore della Pizza Napoletana all'Expo di Milano , la vetrina mondiale sul cibo.
Ho fatto un lungo percorso avviando più di 15 locali nel mondo per quella che considero "la mia famiglia" ovvero la catena Rossopomodoro e tutto lo staff di dirigenti, che ringrazio: hanno visto in me cose che nemmeno io credevo di poter avere, dandomi fiducia e portandomi in alto a rappresentare la nostra terra in un piatto!"





Come interpreti la pizza napoletana? Che concetto vuoi trasmettere?

"Io mi sento un pizzaiolo napoletano contemporaneo ovvero con un nuovo stile di pizza, equilibrato e tecnico. Questa esigenza di avere un "metodo" è nata dal fatto che girando il mondo (America, Francia, Spagna, Germania, Danimarca, Islanda, Algeria, Giappone e diverse altre nazioni) la mia pizza doveva essere assolutamente replicabile e soprattutto tecnica.
Ai miei clienti già dal primo morso trasmetto un concentro di assoluta leggerezza, una pizza contemporanea ma con animo Scugnizzo!"







Che tipo di materie prime utilizzi e come scegli i fornitori?

Sono molto legato a Napoli quindi sono molto legato al mulino Caputo presente sul mio territorio, e al pomodoro dell' agro nocerino - sarnese.



ITALMOPA: la fotografia sulla produzione del Grano Tenero

La produzione nazionale 2020 di frumento tenero potrebbe registrare una flessione superiore al 5% rispetto ai volumi produttivi costatati nel 2019, e situarsi così in meno di 2,80 milioni di tonnellate.

È quanto evidenziato da Italmopa – Associazione Industriali Mugnai d'Italia – l'Associazione di categoria aderente a Federalimentare e Confindustria che rappresenta, in via esclusiva, l'Industria molitoria italiana a frumento tenero e a frumento duro, leader nell'Ue con oltre 11 milioni di tonnellate di frumento annualmente trasformate per la produzione di farine e semole destinate a prodotti simbolo del "Made in Italy" alimentare quali pane, pizza, prodotti dolciari e della pasticceria e pasta.

"La contrazione della produzione nazionale" precisa Giorgio Agugiaro, Presidente della sezione Molini a frumento tenero Italmopa "è riconducibile sia ad una riduzione delle superfici seminate a frumento tenero, sia ad una minore resa per ettaro. A questo riguardo, è opportuno evidenziare, ancora una volta, che la produzione nazionale di frumento tenero risulta strutturalmente e largamente deficitaria, in misura del 65% circa, rispetto alle esigenze quantitative dell'Industria italiana della macinazione".

Per quanto concerne l'aspetto qualitativo, Italmopa evidenzia che non sono state registrate particolari criticità e la qualità media del raccolto può pertanto essere considerata soddisfacente, anche se si costata, purtroppo, una riduzione del tenore proteico dei grani di forza, ovvero quei grani destinati alla produzione di farine utilizzate per i prodotti di lunga lievitazione quali, a titolo esemplificativo, i prodotti di ricorrenza, alcune tipologie di pane come la michetta milanese o la rosetta romana o alcuni prodotti della pasticceria".

Preoccupa l'Associazione soprattutto "il perdurante andamento negativo dei consumi di prodotti a base di farine".

"Per di più", le prospettive riguardanti i prossimi mesi appaiono quanto meno incerte alla luce sia della generale diminuzione dei consumi interni, ivi compresi quelli alimentari, dovuta alla delicata situazione economica nazionale, sia del crollo del turismo internazionale che nel 2019 aveva potuto contare sull'arrivo di 63 milioni di turisti stranieri. Ed è per questo motivo che Italmopa si unisce alle richieste, provenienti in particolare da Federalimentare, di un forte e deciso sostegno al settore Horeca in virtù della sua valenza e della sua rilevanza per tutte le filiere agroalimentari nazionali".





LA FORZA
DEL BUONO
PER PIZZE
DI QUALITA'

L'ABBIAMO FATTA... FUORI DAGLI SCHEMI!

MICRONUTRIENTI, GERME 100% VITALE E FIBRE








www.molinomagri.com

#pizza #fuoridaglischemi #molinomagri1929



molinomagri ITALY

LA TUA FARINA DAL 1929



— Si ringrazia per la collaborazione nelle risposte il sig. Mauro Caputo per conto dell'Associazione



La voce di ANTIM, Associazione Nazionale Tecnici Industria Molitoria

— Parlando di pizza napoletana, che evoluzione c'è stata nel tempo relativamente alle farine disponibili per i pizzaioli e su quali aspetti tecnici ci sono state le evoluzioni più marcate?

La pizza Napoletana è da sempre una ricetta storica del territorio partenopeo, rimasta intatta negli anni e soprattutto fedele alla tradizione gastronomica di origine. Ciò nonostante, le grandi evoluzioni in campo molitorio ed agrario degli ultimi 20 anni hanno permesso a noi mugnai di macinare farine sempre più stabili e performanti, in grado di garantire ai pizzaioli un maggior controllo sulle loro tecniche di lievitazione ed una conseguente standardizzazione qualitativa del prodotto pizza, senza però rinunciare ai sapori naturali e alla genuinità della tradizione.

— Quali sono le caratteristiche delle farine per pizza napoletana che permettono di coniugare il concetto di impasto diretto – come voleva la tradizione - a farine con forza? è ancora attuale questo aspetto? O la tecnica dell'industria molitoria ha apportato cambiamenti?

La caratteristica principale che contraddistingue da sempre una buona farina per pizza Napoletana sta nel giusto equilibrio tra forza ed estensibilità dell'impasto, il processo di lievitazione e di maturazione deve avvenire gradualmente, con il lento rilascio degli zuccheri in favore dei lieviti ed un adeguata estensione della maglia glutinica in favore dell'incremento di volume. Se questi principi base vengono rispettati sono molteplici le tecniche che possono essere adoperate per la pizza napoletana, al fine ultimo di garantire sempre la massima digeribilità del prodotto ed il sapore tipico.

— Quali sono gli aspetti della scheda tecnica sui cui deve dedicare maggiore attenzione il pizzaiolo?

La scheda tecnica deve essere vista come la carta d'identità di una farina, possiamo dire di conoscere realmente qualcuno se sappiamo solo quanto è alto oppure il colore degli occhi? La scheda tecnica va letta nella sua interezza, come precedentemente detto nella farina per pizza napoletana ma in generale in tutte le farine di qualità per prodotti specifici vigono degli equilibri tra i parametri che si compensano e vanno valutati nella loro completezza. A chi alle prime armi non sa ancora come muoversi nei meandri di una scheda tecnica consiglio sempre di contattare il molino e affidarsi alle linee guida degli esperti mugnai, per meglio comprendere le differenze sui diversi tipi di farina e sui potenziali processi da applicare

–La provenienza dei grani. I nostri lettori vorrebbero conoscere mediamente il rapporto fra grano prodotto in Italia e grano acquistato all'estero; fra grano da antico seme italiano e grano da seme importato e che risvolti tecnici hanno – posto ci siano delle differenze - sul prodotto macinato finito le diverse provenienze.

Come tutti sappiamo il grano è un cereale soggetto a diversi parametri che influenzano la sua crescita, come ad esempio il fattore meteorologico, l'estensione dei terreni di coltivazione, le tecniche agricole applicate, ecc.

In Italia si stanno facendo passi da gigante a livello agrario e si fortifica sempre più il concetto di filiera integrale tra produttori e trasformatori, ma abbiamo purtroppo dei limiti geografici con cui dobbiamo fare i conti, che non ci permettono di soddisfare con la nostra produzione di grano tenero il nostro fabbisogno nazionale di pane, pizza e altri prodotti da forno. Tutti i mugnai d'Italia sarebbero felici e fieri di portarsi a casa solo il grano del contadino di fiducia ma sappiamo che questo non è possibile, soprattutto per i molini che devono garantire una certa continuità di produzione ed uno standard costante di qualità dei prodotti.

Chi macina grano chiede grano di qualità con determinate caratteristiche e possibilmente in quantità omogenee, ci sono annate in cui la nostra penisola ci regala cospicue varietà di ottimo grano, che limita altamente i nostri acquisti all'estero e ci auguriamo fortemente che questo fenomeno sia sempre sostenuto e crescente.



ANTIM
Associazione Nazionale Tecnici dell'Industria Molitoria

Trovo l'argomento molto delicato e allo stesso tempo molto interessante. Credo sia estremamente importante riportare i nostri prodotti alla massima espressione di italianità esprimendo al 100% l'appartenenza al territorio, rafforzare concetti come il 100% italiano e Made in Italy crea valore aggiunto sia sul nostro territorio che nei paesi dove esportiamo le nostre farine, e non dimentichiamo che siamo uno dei pochissimi paesi al mondo a fare export di un bene primario come il nostro.



Slow Food



Pizza a portafoglio o a libretta?



di Antonio Puzzi,
Antropologo dell'alimentazione
e giornalista



Uno dei modi per comprendere l'importanza che un cibo riveste per una comunità è scoprire la quantità di vocaboli che la "lingua" (dialetto, parlata, slang…) di quella comunità riserva al prodotto e ai suoi derivati. E a Napoli – si sa – la pizza è parte integrante dell'anima della città, ragion per cui gli attributi e le locuzioni verbali aggiunti al sostantivo sono molteplici.

Tra questi, ve ne sono due spesso confuse: "a portafoglio" e "a libretta". Molti ritengono siano la stessa cosa. Nulla di più sbagliato! Ma andiamo con ordine.

Come più volte ribadito dallo storico Antonio Mattozzi, la pizza, così come oggi largamente intesa, nasce a Napoli nel Settecento. Esistevano di certo prima di quel tempo focacce genovesi, ping tse cinesi, pizze intese come schiacciate di grano in Italia, pizze dolci e pani bassi sparsi in tutto il mondo e, in particolar modo, nel bacino del Mediterraneo ma solo con la nascita della pizza napoletana il pensiero universale avrebbe costruito una sola immagine da associare al sostantivo "pizza".

La presunta data di nascita della prima pizzeria a Napoli sarebbe il 1738, ovvero l'anno in cui, per diversificare l'attività, un forno decise di dare vita a quella che sarebbe divenuta l'Antica Pizzeria Port'Alba, nei pressi del Largo del Mercatello (oggi Piazza Dante), dove confluivano le derrate alimentari del regno e, in particolare, grano e olio.

Sarebbe stato questo il luogo dove sarebbero state sfornate le prime pizze che avevano l'aspetto descritto da Matilde Serao (la fondatrice del quotidiano "Il Mattino") ne "Il ventre di Napoli" pubblicato nel 1884: "Il pizzaiuolo che ha bottega, nella notte, fa un gran numero di queste schiacciate rotonde, di una pasta densa, che si brucia, ma non si cuoce, cariche di pomidoro quasi crudo, di aglio, di pepe, di origano: queste pizze, tagliate in tanti settori da un soldo, sono affidate a un garzone che le va a vendere in qualche angolo di strada, sovra un banchetto ambulante […] quando la provvigione è finita, il pizzaiuolo la rifornisce sino a notte. Vi sono anche, per la notte, dei garzoni che portano sulla testa un grande scudo convesso di stagno entro cui stanno queste fette di pizza, e girano pei vicoli

e danno in un grido speciale, dicendo che la pizza ce l'hanno col pomidoro e con l'aglio, con la muzzarella e con le alici salate". In un aneddoto raccontato da Giovanni De Caro, la Serao avrebbe poi rivelato allo scrittore Carlo Nazzaro che la sua pizza preferita sarebbe stata "chella ca se magna addu Pietro a Chiaia o 'a pizzeria sotto Port'Alba. E i' m"a magno comme s"a magnano 'e faticature: chiàta a libretto…". Tradotto per i non napoletani, la Serao amava la pizza ripiegata in quattro parti che poteva essere acquistata dalla pizzeria di via Chiaia o di via Port'Alba. Il cantautore Pino Daniele in un libro di sue memorie edito nel 1993 spiegava poi il perché del nome "libretto": "
Quando il profumo dell'impasto ben cotto, del pomodoro, del basilico o dell'origano dal naso saliva al cervello (erano le 11 di mattina o le 6 del pomeriggio) allora bisognava correre sotto Santa Chiara, sotto Port'Alba o in piazza san Gaetano per fermarsi, storditi, davanti al banco del pizzaiuolo. Una marinara (aglio olio origano o basilico e pomodoro) in quattro parti nel foglio di carta marrone, da mangiare in piedi. Era la pizza "a libretto", perché ripiegata, ogni quarto come una pagina a colori".

Se però parliamo con chi ogni giorno prepara e commercializza questo prodotto, ci accorgiamo che il modo per definire la pizza ripiegata in quattro parti è: "a portafoglio" detta anche (dai napoletani di un tempo) 'a pizza 'e bancarella, cioè la pizza venduta sui banchetti degli ambulanti.

Qual è dunque la pizza "a libretto"? Anzi "a libretta"?



*Lo storico Giovanni Serritelli rivela: "
La pizza "a libretta" era la colazione preferita dalle donne del popolo. Si distingueva sia dalle pizzette del mattino, quelle economiche, con farine di risulta, destinate a scugnizzi e militari di passaggio e vendute per strada, sia dalle pizze a piatto servite la sera a tavola.*

La funzione della "libretta" era contenere un ripieno piccolo e delicato: semplicemente piegata in due per custodire essenzialmente verdure od ortaggi sottolio," libbretta a chiodini", "libbretta a carciofi": pizza delicata che scandiva l'ora di riposo e delle chiacchiere per il pranzo delle lavoranti. Ne "Il bettoliere di Borgo Loreto", Francesco Mastriani esalta la pizza del gentil sesso in opposizione agli stracolmi fagotti di pizze fritte, "mmarenne" riservate a muratori e manovali".

Le pizze degli ambulanti prima e quelle "a portafoglio" e "a libretta" dopo hanno rappresentato (e in parte lo sono ancora) cassette per un primo soccorso in grado di rispondere agli attacchi della fame.

Per la pizza a portafoglio, occorre solo un panetto un po' più piccolo rispetto alla dimensione della pizza al piatto. Per il resto, ingredienti e modalità di preparazione sono le stesse: lievito di birra aggiunto in bassissima quantità ad acqua, farina 00 e sale. Poi, una lievitazione di almeno 12 ore e la cottura in forno a legna alla temperatura di 480°C per un minuto e mezzo. La dimensione della pizza a portafoglio è di 25/28 cm di diametro. Una volta sfornata, viene adagiata in un vassoio e poi presa con un quadrato di carta per alimenti e piegata prima in senso latitudinale e poi longitudinale, pronta per essere gustata nel tentativo di non far colare il condimento.





IN FOTO dal libro "Pizza" (copyright Davide Gallizio per Slow Food Editore

la Ricetta

MARGHERITA A PORTAFOGLIO

di Gennaro Luciano,

Antica Pizzeria Port'Alba

(dal libro Pizza. Una grande tradizione italiana, Slow Food Editore)

ingredienti
- un panetto per l'impasto da 220 g
- 60 g di pomodori pelati sanmarzano Dop
- 60 g di fior di latte
- basilico
- olio extravergine di oliva

Preparazione
Tagliare il fior di latte a listarelle. Schiacciare a mano i pelati. Distendere il panetto con le mani, dal centro verso l'esterno, fino a formare un cerchio di circa 25 centimetri di diametro. Disporvi sopra i pomodori schiacciati, il fior di latte, una foglia di basilico e concludere con un filo di olio extravergine di oliva. Piegare la pizza appena sfornata, con l'ausilio di un foglio di carta per alimenti, in senso prima latitudinale e poi longitudinale, avendo cura di non far colare il condimento.

Tratta dal libro "Pizza. Una grande tradizione italiana" di Slow Food Editore.





Gran Essere



GranEssere: il benessere delle fibre entra in una nuova dimensione del gusto.

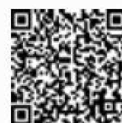
Scopri le qualità uniche dei nuovi ingredienti evoluti e delle farine ad alto contenuto di fibre

Per il loro benessere i tuoi clienti ti chiedono impasti ricchi di fibre? Stupiscili con il gusto e le qualità uniche della nuova linea **GranEssere** di Mulino Padano: Crusca, Cruschello, Germe di grano e le farine GustoFibra, ottenuti con l'esclusivo metodo **StabilEasy - Natural Steam Stabilization.** Basato su un impiego totalmente **naturale** del **vapore**, StabilEasy preserva molto **più a lungo** i preziosi **benefici nutrizionali** ed esalta **il gusto** e **l'aroma** di ogni componente del chicco. Finalmente puoi offrire ai tuoi clienti tutto il **benessere** del grano e delle sue fibre valorizzando ancor più, con la tua creatività, **il** gusto di **ogni altro ingrediente** della tua pizza... sei pronto a stupirli?


La Torrente
Pelati
pomodori interi
lavorati appena raccolti


La Torrente
Pelati
pomodori interi
lavorati appena raccolti


La Torrente
Pelati
Pomodoro Italiano 100%
pomodori interi
lavorati appena raccolti











La mozzarella di Bufala Campana DOP ed il Consorzio di Tutela



Costituito nel 1981, il Consorzio di Tutela ha reso possibile l'ottenimento e la registrazione della denominazione di origine. Rappresenta l'unico organismo riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari Forestali e del Turismo per la tutela, vigilanza, valorizzazione e promozione Mozzarella di Bufala Campana DOP. Dal 1 luglio 2016 il Consorzio ha sede presso le Regie Cavallerizze del Palazzo Reale di Caserta, grazie ad un accordo di collaborazione - per la prima volta in Italia - tra i Beni culturali e le eccellenze agroalimentari. La sede del Consorzio all'interno della Reggia di Caserta rappresenta un "ritorno" alle origini; furono infatti i Borbone che svilupparono il primo caseificio sperimentale ed un allevamento di bufale con registro di stalla, dove ad ogni animale veniva dato un nome, che ricordava i personaggi di corte.

La mozzarella di bufala campana DOP

La mozzarella di bufala campana ha origine nel Centro-Sud Italia: in Campania (province di Caserta, Salerno, Napoli e Benevento); nel Lazio (province di Latina, Frosinone e Roma); nella provincia di Foggia (Puglia); nel comune di Venafro (Molise). Da notare che le province di Caserta e Salerno rappresentano circa il 90% della produzione certificata DOP. Nell'area DOP insistono 3 Parchi Nazionali (Circeo, Cilento e Gargano) e ben 10 Parchi Regionali.

La Storia

I primi documenti storici sulla mozzarella testimoniano come nel XII secolo i Monaci del monastero di San Lorenzo in Capua, erano soliti offrire un formaggio denominato mozza o provatura, accompagnato da un pezzo di pane, ai pellegrini, che si recavano in processione.

Curiosità

Il termine mozzarella deriva dal verbo 'mozzare', che consiste nel taglio della pasta filata effettuato manualmente con indice e pollice.

La parola "mozzarella" è considerata dalla legislazione alimentare internazionale un termine generico (come pizza, pasta, ecc.), utilizzato in tutto il mondo per prodotti senza nessun legame con le tradizioni storiche, culturali, artigianali.

Il marchio della DOP ha consentito di far conoscere il prodotto originale, il suo territorio e soprattutto il sapore inconfondibile, ma soprattutto ha consentito al consumatore di distinguere mozzarelle non certificate dalla Mozzarella di Bufala Campana che è soggetta a tantissimi controlli, dall'allevamento della bufala fino alla vendita al consumatore.

Quella di bufala campana è l'unica mozzarella in commercio ad aver ottenuto il riconoscimento europeo della DOP. Il disciplinare di produzione prevede esclusivamente latte di bufala intero fresco proveniente dagli allevamenti dell'area DOP: occorrono circa 4 litri di latte di bufala per ottenere 1 kg di Mozzarella di Bufala Campana.

Conservazione – Si consiglia di consumarla il giorno stesso dell'acquisto; altrimenti, conservarla in ambiente fresco (10° ÷ 15°C), sempre immersa nel suo liquido di governo. Se messa in frigo, occorre tirarla fuori con molto anticipo per consumarla a temperatura ambiente e gustare tutto il suo sapore.

I NUMERI DELLA DOP		2017	2018	2019
Caseifici certificati	nr.	105	96	89
Produzione DOP	(tonn.)	47.086	49.398	50.212
Export	(% produz Dop)	32%	32,7%	34,14%
Fatturato alla produzione	(Milioni di euro)	370	390	402
Fatturato al consumo	(Milioni di euro)	605	745	760
Allevamenti di bufale inserite nel sistema DOP	(n. az. Agricole)	1421	1338	1371
Capi bufalini in allevamenti inseriti nel sistema DOP	(n. capi totale)	340.000	335.000	350.000
Addetti	(incluso indotto)	11.000	11.000	11.200

I Dati

La mozzarella di bufala campana è il più importante marchio Dop del centro-sud Italia. Nel 2019 sono stati prodotti oltre 50.212 tonnellate di Mozzarella di Bufala Campana (+1,6 % sul 2018). L'export 2019 è stato il 34,14% (+1,4% sul 2018) principalmente in Francia, Germania, Spagna, Gran Bretagna, Stati Uniti, Svizzera, Olanda.

Le cinque mosse per gustarla al meglio

1– Lasciarla sempre immersa nel suo liquido di governo fino al momento del consumo e anche successivamente se avanza.

2– Se comprata nel banco frigo, a una temperatura di 4°C, va riportata a una temperatura di 18-20°C prima del consumo. Si può facilmente ottenere il risultato immergendola in acqua calda (35-40°C) per 10 minuti.

3– Se comprata fuori dal banco frigo, mantenete la confezione in acqua fresca (15°C) d'estate e tiepida (18-20°C) d'inverno.

4– Va mangiata fresca, ma se si vuole consumarla dopo 3-4 giorni si consiglia di metterla in frigo con tutto il liquido di governo.

5– Se si vuole utilizzarla in cucina come ingrediente di altri piatti, va tolta dal liquido di governo e messa in frigo per eliminare l'acqua in eccesso e guadagnare così la giusta consistenza.

La mozzarella di Bufala DOP è perfetta per la pizza ed al contempo si presta a numerosi utilizzi nella cucina italiana. Vi presentiamo dunque tre proposte di grandi Chef pensate per valorizzare in maniera differente questo prodotto, frutto della sapienza artigianale e del patrimonio gastronomico della nostra magnifica Italia.

Chef Andrea Aprea:

Caprese...Dolce Salato

Si mangia solo con il cucchiaio, è sempre in carta ed è il piatto simbolo dello chef Aprea, tanto da incantare anche la classifica World's 50 Best Restaurants: si chiama "Caprese...Dolce Salato".



Per la sfera di mozzarella

500 g isomalto, 30 g acqua naturale

Per la spuma di mozzarella

250 g mozzarella di bufala, 125 g latte intero fresco, 250 g panna fresca Dop, 100 g albume, 6 g colla di pesce

Per la coulis di pomodoro

200 g pomodori datterini, 200 g pomodori ciliegia, 200 g pomodori del piennolo, 2 scalogni, 1 mazzettino di basilico, olio, sale e pepe qb

Per l'emulsione di basilico

100 g basilico sbianchito, 80 g parmigiano grattugiato, 100 g pinoli tostati, 20 g pecorino grattugiato, 80 gr di olio di oliva

Per i pomodori appassiti

20 pomodori datterini, scorza di limone, aglio, timo, sale, zucchero a velo, pepe

Per i crostini di pane

200 g pane cafone, olio extravergine d'oliva

Per i cubi di mozzarella

100 g mozzarella, per i filetti di acciuga, 300 g mozzarella, 400 g siero di mozzarella

Impiattamento

Adagiare sul fondo la coulis di pomodori, i crostini di pane, i pomodorini canditi, i cubi di mozzarella, i filiettini di acciughe, l'emulsione di pesto. Sovrapporre poi la sfera riempita di spuma di mozzarella e successivamente la neve di mozzarella. Condire con olio extravergine di oliva, sale maldon, pepe mignonette e, infine, guarnire con dei germogli di basilico.

Ingredienti per 4 persone:

350 gr riso carnaroli, 200 gr mozzarella di bufala Dop, 50 ml liquido di governo (per la salsa), 200 ml liquido di governo (per il risotto), 50 gr ricotta di bufala, 30 gr burro di bufala, 1 filetto di orata, 25 gr uova di lompo rosse, 25 gr uova di lompo nere, 8 fiori eduli, 1/2 cipollina fresca

Chef Pasquale Palamaro:

Riso carnaroli riserva mantecato alla Mozzarella di bufala campana, carpaccio di ORATA e uova di lompo



Procedimento :

Tagliate la mozzarella a cubetti 1x1 cm e disponetela in una ciotola adatta per il microonde e aggiungete la ricotta e il liquido di governo. Meglio se la mozzarella è del giorno prima.

Coprite con la carta film e portate il composto a 60°C circa, raggiunta la temperatura versate il tutto in un turbo mix e lavorate fino a che diventa una crema ben liscia.

Per il carpaccio di orata

Prendete il filetto di orata già pulito e con un coltello ben affilato tagliate delle fettine sottili e disponetele su di un foglio di carta a mo' di carpaccio per poi sovrapporle sul risotto una volta impiattato.
Ora tritate il cipollotto e aggiungetelo in una pentola insieme alla noce di burro e lasciate rosolare per qualche minuto. Aggiungete il riso e lasciate che rosoli anch'esso per qualche minuto, poi continuate la cottura aggiungendo dell'acqua senza sale e dell'acqua di governo. A cottura ultimata aggiungete la salsa di mozzarella e mantecate il risotto. Versate il riso nei piatti. Aggiungete il carpaccio per ciascun piatto, le uova di lompo, qualche fiore edule e servite ben caldo.

Chef Maria Rosaria Stellato:

Tortello di ricotta di bufala in ZUP-PETTA di mare.



Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta all'uovo farina 250 gr, nr 8 tuorli, acqua 1 cucchiaio da tavola, 1 pizzico di sale, burro qb, timo limonato qb.
Per il ripieno: 200 gr di ricotta di bufala, 1 limone grattuggiato, pepe qb, olio evo qb.
Per la zuppetta di pesce: 4 triglie, 4 gallinelle piccole, 8 gamberi rossi. Poi 1 carota, 1 costa di sedano, 1 scalogno, 100 ml vino bianco, 400 gr di ghiaccio, un cucchiaino di concentrato di pomodoro.

Procedimento:

Per i tortelli

unire tutti gli ingredienti ed impastare bene finchè non risulti liscia. Far riposare per un oretta in frigo, dopodiché tirare la sfoglia di 2mm e formare dei quadrati 5 cm per 5 e riporre al suo interno un cucchiaino di ricotta miscelata con olio evo pepe e limone.
Dare la classica forma del tortello e mettere in congelatore.

Per la zuppetta

Pulire i gamberi e gli altri pesci.
Con le carcasse dei gamberi, rosolare insieme al sedano carote e cipolle, olio evo. Sfumare con vino bianco quando sarà evaporato, ricoprire con ghiaccio e lasciare cuocere. Lo shock termico permette che i succhi del gambero escano delicatamente e senza bruciare dalle teste. Una volta sciolto il ghiaccio, lasciar cuocere per mezzora. Filtrare e unire al concentrato di pomodoro e continuare a cuocere fino a che non diventi un liquido setoso.
Scottare i filetti di triglia e gallinella prima dalla parte della carne e poi dalla pelle; con il gambero fare una tartare condita con olio sale e limone e riporre in frigo. Far bollire acqua salata. Calare il tortello ed una volta scolata mettere in padella con una piccola noce di burro e timo limonato. Impiattare con tortelli a gironi un piatto fondo e adagiare al loro fianco sul fondo del piatto la tartare di gamberi. Versare infine il ristretto di gambero caldo.

A finire i filetti di pesce scottati, qualche foglia di timo ed un filo di olio evo.







Ciccio
Vitiello

MADE IN ITALY

Marana®

FORNI

Giuseppe: Amore a Prima Pizza

Napulé forno VPN: Lo Specialista

Johnny: La Felicità

Ciccio: La Serenità

Luigi: La Gioia

Dennis: La Ricerca

Attilio: L'Entusiasmo

Guinness: La Passione
30 pizzaioli Napoletani uniti per un Guinness. - Chiasso 27-6-2015

Carlo: La Soddisfazione

Antonio: La Certezza

Daniele: L'Orgoglio









Verace Pizza Napoletana



Cosa accomuna questi maestri?
la passione per la pizza napoletana
e un forno Marana.

Napulé è il forno con marchio VPN costruito per la Verace Pizza Napoletana,

Rotoforno Tutto Tondo
è il forno che ha cambiato il modo
di cuocere la pizza nel mondo.
30 anni di successi hanno convinto
anche i pizzaioli Napoletani.

Presenti in 86 paesi nel mondo

www.maranaforni.it
via turbina 98- verona
info@maranaforni.it
+39 0456704503











Il Ragù Napoletano

Dott.ssa Marisa Cammarano
- Biologa Nutrizionista

'O rraù


CUCINA
TEORICO-PRATICA
COL CORRISPONDENTE RIPOSTO
CON QUATTRO ANALOGHI DISEGNI
SECONDA EDIZIONE.
NAPOLI,

Il ragù napoletano ('O rraù per dirlo in dialetto) è una delle ricette più significative della cucina napoletana. Per darle lustro non potevo che rivolgermi ad uno dei massimi esperti della vera cucina tradizionale napoletana, Antonio Tubelli. Un vero gastronomo, un appassionato studioso, un cuoco colto e istintivo. Ascoltare le vicissitudini della sua storia, della svolta che ad un certo punto ha preso la sua vita, assecondando un interesse profondo, potente, per la storia della gastronomia napoletana ha il potere di trasportarti nella sua vita come se fossi il protagonista non l'uditore. Antonio Tubelli, è diventato cuoco, grazie alla ricerca, al desiderio di conoscere e ripercorrere la storia della grande cucina napoletana, anche a causa di quello che lui considerava, nei primi anni '80, «un costante depauperamento della nostra cultura gastronomica: si andavano perdendo le nostre storie, le nostre tradizioni, i nostri profumi». Ecco allora che, anche grazie all'illuminazione datagli dalla lettura di un libro pubblicato nel 1773, *"Il Cuoco galante"* del gastronomo napoletano Vincenzo Corrado, Antonio inizia il suo percorso di studio e lo fa proprio partendo dalla Biblioteca Nazionale napoletana, nella quale sono custoditi i più grandi testi di cucina. Il suo ruolo, poi, gli permise di accedere agli archivi del Banco di Napoli dove erano ancora custodite le liste della spesa che la corte faceva per il re e per il suo seguito.
Poi venne la lettura e lo studio dello *Scalco alla moderna* del marchigiano Antonio Latini (1694) e del *Trattato di cucina teorico-pratica* di Ippolito Cavalcanti (1837). "Da quelle letture emerse una visione chiara di quanto non ci sia niente da inventare in cucina. Non c'è stato solo lo studio nella sua crescita professionale. Infatti, dopo aver conosciuto Carlo Petrini e aver aperto a Napoli il circolo n°6 *ArciGola "Il Pozzo"*, Antonio incontra *Angelo Paracucchi*, uno degli chef più importanti d'Italia il quale rimane impressionato dal suo lavoro e dal suo approccio alla cucina e lo invita a lavorare nella sua mitica *Locanda dell'Angelo* di Sarzana. Da lì, cambiò la sua vita. Decise, così, di non fare più il sindacalista, ma il cuoco. Ritornerà, dopo due anni, a Napoli dove inizia l'avventura di *Timpani e Tempura*: un gioiellino di osteria, gastronomia ed asporto. Per poter raccontare del ragù napoletano dobbiamo partire dal 1700, quando, grazie agli spagnoli, si comincia a conoscere il pomodoro dal punto di vista gastronomico. Le prime ricette a base di pomodoro, ad opera di Antonio Latini, si chiamavano, appunto, salsa di pomodoro alla spagnola poi, successivamente, con Francesco Leonardi troviamo un ristretto di pomodoro che venne chiamato *Colì di pomodoro* che veniva usato come contorno alla carne. Successivamente, poi, con Vincenzo Corradi si ritorna a parlare di salsa di pomodoro che, però, rimane sempre un contorno alla carne. Solo verso la metà dell'800 grazie ad Ippolito Cavalcanti abbiamo la cottura della carne nel pomodoro, chiamato stufato napoletano di carne e questo rappresentava l'embrione del ragù il quale ebbe la sua esplosione nell'epoca di Murat e dei Borboni i quali napoletanizzarono il termine francese ragout, in rraù.





ACCANTO Ragù napoletano

Ed è proprio in questa epoca che i napoletani da "mangia foglia" in quanto mangiavano sovente la "minestra maritata", ovvero verdure miste con un po' di carne, divennero mangia maccheroni. Quando si parla di ragù, dunque non si tratta di semplice carne con il pomodoro. Il ragù è qualcosa di più: il ragù è un'istituzione, è il piatto simbolo della domenica in famiglia.
Come per ogni ricetta tradizionale, ogni famiglia ha la sua, in genere il ragù della propria famiglia viene decantato come il miglior ragù in assoluto. Questo dipende dal fatto che le ricette di famiglia sono adattate ai gusti dei loro componenti che fanno modifiche per incontrare il consenso di tutti. La ricetta sembra semplice, ma non lo è.
Il ragù, come diceva il grande Eduardo, non è la carne c' 'a pummarola e per essere saporito deve essere cotto a lungo, iniziando la sua preparazione, come da tradizione, il sabato sera e deve "pippiare" (termine che sta a significare sobbollire) molto molto lentamente almeno per 6 ore. Solo allora, quando avrà raggiunto quell'intensità di sapore e colore, sarà pronto per poter condire gli ziti spezzati rigorosamente a mano. La cottura lenta (90°C circa) e prolungata permette l'evaporazione del liquido dei pomodori ed al contempo la cottura con la conseguente liberazione di uno dei più potenti antiossidanti che possiede il pomodoro ovvero il licopene. Durante tutto questo tempo il pomodoro si deve girare spesso con un cucchiaio di legno affinché non si attacchi al fondo della pentola e quando la carne è cotta bisogna toglierla dalla pentola e finire di cuocere solo il pomodoro.



ACCANTO
Chef Antonio Tubelli

Quando poi il ragù è pronto si condisce la pasta, la carne cotta nella salsa si mette al centro tavola da mangiare mentre si aspetta la seconda portata. Abbiamo detto che ogni famiglia ha la sua ricetta di ragù, a noi, però, interessa quella del cultore della cucina napoletana verace. Quindi, con il suo consenso, mi dona la ricetta del ragù che lui chiama all' *"Antonio Tubelli"*, ma, con la consapevolezza dei suoi profondi studi, credo che questa ricetta sia molto simile a quella che si preparava ai tempi che furono. Anche perché Antonio mi dice << ci vuole rispetto per i prodotti che si usano>>. Il suo motto è la semplicità e la pulizia dei sapori.
La prima attenzione che volge Antonio quando prepara il ragù è sulla scelta delle carni. Muscolo di vitello, gallinella di maiale, corazza di vitello, cotiche di maiale farcite con prezzemolo, aglio e caciocavallo e fatte a braciola (involtino). Scelte le carni le fa rosolare con un cucchiaio di sugna di maiale ed olio extravergine di oliva, poi sfuma con vino rosso di qualità, perché, aggiunge:<< *a me non interessa l'alcool, a me interessano le molecole ed il bouquet che solo un vino di qualità può donare al ragù*>>, aggiunge anche una cucchiaiata di conserva di peperone rosso per dare una nota di freschezza. Dopo questa prima fase prende i pomodori pelati e li passa usando un colino per prendere solo il meglio del pomodoro. Non aggiunge mai il sale perché gli ingredienti sono talmente saporiti che non serve aggiungere neanche un pizzico di sale. Si prosegue, quindi, con la lenta, lentissima cottura del ragù fino a quando la carne è ben cotta.

A tale punto la carne viene tolta dalla pentola e la cottura, dopo aver aggiunto un mazzettino di basilico, lentamente, continua. A cottura terminata, si lascia riposare per qualche ora e poi arriva il momento più bello delle giornate passate in famiglia. Si prende un pezzetto di carne e lo si adagia nel piatto, si aggiungono poi gli ziti spezzati conditi con il ragù e si conclude con una spolverata abbondante di caciocavallo. Anche se in maniera virtuale sembra di sentire un odore che riporta la mente all'infanzia, quando si andava dalla nonna a pranzo e già dalle scale si sentiva un profumo inebriante che solo il ragù poteva effondere. Ecco perché il ragù non è il pomodoro con la carne ma è un'emozione che sobbalza tra i ricordi di una vita semplice ma piena di valori.

SOTTO
Ziti spezzati a mano





La mozzarella in carrozza:

lo street food campano per eccellenza

di Caterina Vianello

Uno scrigno di pane caldo dorato e croccante che racchiude un ripieno di mozzarella filante: non servono altre presentazioni per descrivere uno dei piatti più iconici dello street food campano e partenopeo, la mozzarella in carrozza. Anche se ormai la ricetta ha valicato i confini regionali – a dimostrazione di quanto sia amata e apprezzata – conquistando la cucina laziale e veneta, con varianti locali pur degne di nota e che riflettono i gusti del territorio, è alla Campania che bisogna guardare per raccontare la ricetta e le sue origini.
Nata, come spesso accade per molti altri piatti divenuti celebri nella storia gastronomica nazionale, come preparazione di recupero al fine di riutilizzare ingredienti avanzati senza che venissero sprecati, è indiscutibilmente un piatto dalle origini umili e popolari. Era infatti necessità delle classi più povere quella di non sprecare il cibo e in questo caso il recupero vede protagonisti pane e formaggio, base dell'alimentazione. In particolare pane casereccio raffermo e mozzarella dei giorni precedenti. Nonostante oggi si preferisca usare pane in cassetta, o pan carrè, e fiordilatte, scegliendo quindi le materie prime che consentono una resa migliore in cottura, la tradizione vuole prodotti di immediata disponibilità, per i quali non si poteva scegliere.





Così ecco il pane da forno e la mozzarella di bufala: le fette di mozzarella vengono disposte all'interno delle fette di pane, che a loro volta vengono passate nell'uovo, nel pangrattato ed infine fritte in olio bollente. Il risultato è un contrasto di consistenze e sapori: da un lato la crosta croccante che, una volta addentata, lascia scoprire un ripieno fuso, dall'altra la sapidità dell'involucro esterno che contrasta con la dolcezza della mozzarella. Se sulla bontà non ci sono dubbi, sulle origini e sul nome invece le ipotesi sono assai diverse. Una versione ne fa risalire le origini al Medioevo, nelle zone interne della Campania: più accreditata invece quella che la colloca all'Ottocento, come dicevamo, legandola al lavoro di allevatori e contadini: costoro, infatti, dopo la mungitura delle vacche, trasportavano sulle loro carrozze il latte, dentro grandi contenitori. La strada che separava le zone rurali dalle città era spesso in condizioni dissestate, cosa che causava scossoni al latte e una sua successiva parziale cagliatura. Escludendo l'ipotesi di buttare la parte cagliata, ne venivano fatti formaggi freschi, tra cui la mozzarella. Di qui il nome.
Altra ipotesi è quella secondo cui la forma del pane utilizzato per la preparazione, a fette rotonde, ricorderebbe le ruote delle carrozze. L'ultima, sicuramente la più scenografica, associa la mozzarella filante, appoggiata sul pane e che viene fusa durante la frittura, a una sorta di briglia che guiderebbe le fette, cioè la carrozza, su cui è adagiata.
Indipendentemente dalle ipotesi e dalla loro veridicità, resta il fatto che la ricetta, grazie alla sua bontà e semplicità, ha ben presto valicato il contesto popolare per conquistare trasversalmente tutti.
Così se il suo consumo più comune è quello "di strada", venduta da venditori ambulanti e che la vuole fritta e mangiata al momento, avvolta in fogli di carta assorbente, non mancano le riletture e interpretazioni







gourmet, che la associano a contesti di ristorazione, magari come antipasto. La relativa semplicità di esecuzione e l'esiguità degli ingredienti la rendono tuttavia una preparazione solo apparentemente semplice: le insidie che minano una riuscita perfetta sono molte. Si va dalla qualità delle materie prime – il pane e la scelta di una mozzarella in cui primeggi il gusto morbido e dolce del latte – alla panatura che non dev'essere troppa rispetto al ripieno, annullandolo; alla cottura, vero banco di prova di una mano esperta. Il rischio infatti di trasformare un'ideale morso croccante e asciutto in un boccone untuoso, spugnolo e molliccio è dietro l'angolo.

Pur riconoscendo il primato campano, infine, ci permettiamo di dare un consiglio: se passate da Venezia, provate la variante cittadina, che la vuole impreziosita da filetti di acciuga nascosti nella mozzarella: il sapido dell'acciuga, inatteso, darà un tocco di sapore acceso alla dolcezza del latte.

L'olio del Cilento

nella patria della Dieta Mediterranea

della Dott.ssa Marisa Cammarano,
Biologa Nutrizionista

L'olivo nel Cilento, terra di miti e sede dell'omonimo Parco Nazionale, ha radici antiche. La mitologia classica, narra, che un giorno Posidone, dio del mare, ed Atena, dea della guerra, in disputa tra loro, decisero di affidare a Zeus la scelta su quale fosse il dono più utile da fare all'uomo. Posidone donò il cavallo, Atena una piantina di olivo: Zeus attribuì la vittoria ad Atena. L'olivo era il dono migliore. La tradizione, invece, vuole che le prime piante fossero introdotte dai coloni Focesi, una popolazione profuga di origine greca. Furono essi, infatti, ad introdurre la più antica varietà da olio locale, la Pisciottana, coltivata in un primo tempo nella zona di Pisciotta, comune cilentano da cui deriva la denominazione, che resiste molto bene ai venti salmastri della zona, è molto produttiva anche in un comprensorio arido come il Cilento e ancora oggi conferisce all'olio del Cilento la riconosciuta tipicità. Proprio la presenza, infatti, di questa varietà rappresenta uno dei più forti motivi di tipicità, dal momento che la Pisciottana è praticamente assente al di fuori del Cilento. L'olivo, quindi, è divenuto parte integrante della storia delle più grandi civiltà del Mediterraneo. Usato come cosmetico, medicamento, combustibile per l'illuminazione, offerta votiva, condimento, l'olio di oliva ha attraversato la storia dell'uomo, fino ai nostri giorni quando la scoperta dei benefici della dieta mediterranea ne ha definitivamente consacrato il valore. La presenza dell'olio, dunque, caratteriz-

za da secoli il paesaggio cilentano e ne rappresenta la principale, e talvolta unica, risorsa delle popolazioni locali, tanto da divenire parte integrante della loro vita quotidiana. L'olivo e l'olio, infatti, rappresentano la principale risorsa agricola del Cilento, acquisendo elementi di tipicità dovuti a peculiarità climatiche, ambientali e territoriali. Inoltre, la coltivazione dell'olivo è fortemente radicata nella storia rurale delle popolazioni cilentane, tanto che molte località portano nomi inequivocabilmente derivati da questa tradizione come Sanza, Ogliastro Cilento, Pisciotta. L'olio Cilento DOP si ottiene dalla premitura di olive delle varietà Pisciottana, Rotondella, Ogliarola, Frantoio, Salella e Leccino per almeno l' 85%; possono, inoltre, concorrere altre varietà locali presenti nell'area di produzione in misura non superiore al 15%. L'olivo cilentano, tra i templi di Paestum e le rovine di Velia, ha imposto la sua presenza anche ai grandi poeti italiani del passato come per esempio Giuseppe Ungaretti il quale cita gli immensi uliveti in una lirica del 1933. L'olio, al consumo, è di colore giallo paglierino con buona vivacità ed intensità; spesso limpido, a volte velato. All'esame olfattivo mostra un leggero sentore di fruttato, talvolta con note di mela e di foglia verde. Il gusto è tenue e delicato di oliva fresca, fondamentalmente dolce con appena percettibili note vivaci di amaro e piccante. E' discretamente fluido, con evidenti sentori di pinolo e retrogusto di nocciola e mandorla. L'acidità è sempre inferiore al valore di 0,7%. La notevole presenza di note aromatiche fa prediligere l'uso di quest'olio su piatti di una certa consistenza, tipici dell'area di origine, come grigliate di pesce, insalate selvatiche, verdure bollite, legumi e primi piatti in genere. L'olio del cilento DOP è il frutto dell'armonizzazione delle più moderne tecnologie di lavorazione con una tradizione millenaria. A livello agronomico, particolare cura è posta durante le fasi della raccolta, del trasporto e della conservazione delle olive. Per essere ammesse alla produzione di olio DOP le olive devono essere raccolte rigorosamente a mano; è autorizzato l'ausilio

IN FOTO
Una vista della costa adiacente a Pisciotta, località salernitana della Campania.





di mezzi agevolatori meccanici, come scuotitori e pettini vibranti; le reti sono ammesse esclusivamente per agevolare le operazioni di raccolta, che deve essere effettuata entro il 31 dicembre di ogni anno. La produzione massima di olive ad ettaro è di 110 quintali, mentre la resa in olio massima è del 22%. Le olive vanno molite entro 48 ore dalla raccolta.
La zona di produzione e di lavorazione dell'olio DOP Cilento comprende 62 comuni, posti a sud della provincia di Salerno, tutti inclusi nell'area del Parco nazionale del Cilento e del Vallo di Diano e tutti caratterizzati dalla presenza di olivi secolari, che rappresentano l'elemento dominante del paesaggio.
Nel Cilento, inoltre, ha vissuto per molti anni anche il celebre nutrizionista americano Keys, il padre della Dieta mediterranea, che proprio all'olio di oliva attribuisce un ruolo principe, in quanto determina una riduzione del colesterolo, migliora la funzionalità dell'apparato cardiocircolatorio, e protegge l'organismo, con il suo corredo di sostanze fenoliche, da gravi alterazioni.
L'olio extravergine di oliva rappresenta il gold standard della dieta mediterranea che è stata riconosciuta come patrimonio culturale immateriale dell'umanità. Questo per sottolineare maggiormente l'importanza dello stile di vita facente parte della dieta mediterranea e dell'importanza degli alimenti che nel caso dell'olio è considerato un nutraceutico per eccellenza dove per nutraceutico si intende di un alimento che possiede intrinsecamente le proprietà benefiche per la nostra salute.
Oggi l'Italia detiene il primato nel consumo ed i nostri oli di oliva sono i più apprezzati dal mercato internazionale.
La Campania risulta la quarta regione olivicola italiana per quantità di prodotto e la sesta per superficie olivetata. Infatti, il 90% dell'olivicoltura campana interessa territori collinari, quelli spesso a più alto rischio di smottamenti e frane; l'olivo diviene così, oltre che importante e talvolta unica fonte di reddito per le popolazioni locali, anche presidio del territorio, che esso stesso impreziosisce da secoli con la sua immutabile presenza. La grande vocazione olivicola campana si esprime su tutto il territorio, anche se la leadership spetta alla provincia di Salerno. Nelle diverse zone troviamo differenti varietà e sistemi di coltivazione. Nei 2500 anni di coltivazione, l'olivo cilentano, inconfondibile per le sue gigantesche dimensioni, che non trovano riscontro in nessun altra realtà olivicola italiana, si è diffuso tanto da caratte-

NUOVO DRAGO SIX
L'EVOLUZIONE DELLA FIAMMA PER LA COTTURA DELLA PIZZA

La ditta Avanzini Bruciatori ha maturato una esperienza unica in quanto sono ormai 60 anni che opera con successo nella progettazione e costruzione dei bruciatori di gas specifici per la cottura del pane e della pizza, tutto ciò ha permesso che potesse nascere la 2ª generazione del famoso DRAGO SIX.



L'ultimo nato della famiglia di bruciatori DRAGO dà la possibilità al maestro pizzaiolo di addomesticare la fiamma con enorme facilità, per ottenere la resa più performante alle caratteristiche di cottura del proprio forno e del proprio impasto; perché tutti gli accorgimenti del DRAGO SIX garantiscono la migliore qualità di cottura fin dalla prima pizza della serata che deve risultare identica all' ultima anche quando non si dà tregua al forno.

Principali caratteristiche tecniche ed uniche del nuovo DRAGO SIX rispetto ai bruciatori attualmente in commercio:

- Permette di raggiungere la temperatura di cottura sia in modo MODULANTE al fine di eliminare l'inerzia termica, che in modo tradizionale.
- Bassa fiamma e alta fiamma COMPLETAMENTE INDIPENDENTI sia come erogazione del gas che taratura della luminosità.
- Permette di variare da 1 a 6 l'altezza di bassa e alta fiamma direttamente dalla centralina di comando, la posizione impostata resta visibile sul display.
- Permette di utilizzare la funzione BOOSTER temporizzata per dare una vampata al forno prima di infornare, molto indicata per chi fa la pizza napoletana.
- Permette di bloccare il bruciatore in bassa fiamma a prescindere della temperatura impostata per risparmiare gas nei momenti di scarso utilizzo del forno.
- Permette di utilizzare contemporaneamente anche la legna senza subire danni in quanto il DRAGO SIX è posizionato all'interno del piano di cottura, ciò lo rende anche invisibile alla clientela curiosa.



CENTRALINA DI COMANDO





IMQ primacontrol TESTED

Made in Italy



AVANZINI BRUCIATORI

Via G. Battistini n.11 - 43122 Parma - Italy
Tel. +39 0521 271344 - info@avanzinibruciatori.it
www.avanzinibruciatori.it

rizzare il paesaggio, coprendo fino al 90% alcune aree come ad esempio quella del Lambro e Mingardo. Accanto alla Pisciottana sono presenti altre due varietà tipiche del salernitano, la Rotondella e l'Ogliarola, ma sono coltivate anche le varietà Frantoio, Salella e Leccino. L'Olio Cilento DOP è prodotto nei territori di 62 comuni, alcuni dei quali sono famose località turistiche come Palinuro, Agropoli, Paestum, Velia e Sapri. L'intera area fa parte del Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano, un territorio incontaminato ricco di storia e bellezze paesaggistiche, dichiarato patrimonio mondiale dall'Unesco.
Gli studi condotti da Ancel Keyes a Pioppi, hanno dimostrato scientificamente l'importanza ed i reali benefici della dieta mediterranea. L'alimentazione a base di pane, pasta, frutta, verdura, moltissimi legumi, olio extra-vergine di oliva, pesce e pochissima carne è in grado di diminuire i rischi di incorrere in malattie dell'apparato cardiovascolare e, conseguentemente, di aumentare la longevità di chi la adotta. Il costante utilizzo di olio extravergine di oliva favorisce, infatti, un abbassamento del colesterolo cattivo ed un innalzamento di quello buono aiutando a prevenire le malattie cardiovascolari e l'aterosclerosi.
Ed eccoci infine, a delineare i benefici procurati alla salute da questo alimento:

- è ricco di acidi grassi monoinsaturi;
- le sue proprietà antiossidanti hanno la capacità di abbattere il colesterolo cattivo, favorendo nel contempo l'incremento di quello buono;
- aiuta a prevenire le malattie cardiovascolari e l'arteriosclerosi;
- aumenta la secrezione della bile;
- riduce il tasso di zucchero nel sangue.

A quanto detto è doveroso specificare che l'olio di oliva è utile a tutti in tutte le età. In gravidanza gli acidi grassi essenziali sono importanti costituenti delle cellule e del sistema nervoso. Nell'infanzia è utile al bambino per lo svezzamento, per la mineralizzazione delle ossa, per lo sviluppo del cervello; è altresì molto digeribile. Nell'adolescenza e nella pratica dello sport tra gli acidi grassi monoinsaturi l'acido oleico viene facilmente bruciato a livello muscolare ed inoltre è molto digeribile
In età adulta ritarda l'invecchiamento delle cellule, migliora la mineralizzazione delle ossa, limita la perdita del calcio dovuta ad invecchiamento. Nella terza età, durante la quale si possono presentare problemi di inappetenza, riduzione di capacità digestive, calo di assorbimento di vitamine e di sali minerali, stitichezza, l'olio di oliva in tutti questi singoli casi è il grasso ideale: è molto digeribile, blandamente lassativo, ricco di acidi grassi essenziali, facilita inoltre l'assorbimento di vitamine fondamentali come la D, la E, la K.



Aspettando la prossima edizione del Campionato Mondiale della Pizza continua il viaggio attraverso le ricette proposte nelle ultime edizioni da parte dei concorrenti. Questo mese spazio al Trofeo Heinz Beck!



ricette... mondiali!

"trofie al pesto"



concorrente: Biale Massimo

ingredienti per le trofie:
acqua, farina, patate, fagiolini

ingredienti per il pesto:
basilico genovese DOP, olio extra vergine di Oliva della Riviera Ligure, Parmigiano Reggiano DOP 30mesi, pecorino DOP (fiore sardo), aglio di Vessalico (Imperia), pinoli di San Rossore, sale grosso delle Saline di Margherita di Savoia

procedimento:
Impastare la farina con l'acqua tiepida e poi formare le trofie. Tagliare le patate a tocchetti e i fagiolini a pezzetti.

Nel mortaio pestare sale grosso e aglio, aggiungere i pinoli, aggiungere il basilico precedentemente lavato, aggiungere i formaggi ed infine versare l'olio "a goccia".

Cuocere le patate e i fagiolini in abbondante acqua salata e poi aggiungere le trofie.

Versare il tutto in padella dove avremo fatto sciogliere una noce abbondante di burro, saltare leggermente la pasta, togliere dal fuoco e amalgamare il tutto con il pesto.

Impiattare con due foglioline di basilico per decorazione.

trofeo heinz beck 3°classificato 2018



"risotto ortiche e lumache"



concorrente: Bosco Christian

ingredienti per 4:
300 gr di riso, 200 gr di ortiche, n. 12 lumache, aglio qb, olio, sale, 20 gr concentrato pomodoro, 20 gr pinoli e noci

procedimento:
tostare il riso con un filo di olio e procedere con la sua cottura con acqua salata. Sbollentare le ortiche. Durante la mantecatura aggiungere le ortiche. Saltare le lumache con concentrato di pomodoro, pinoli e noci. Impiattare e decorare il piatto.

trofeo heinz beck 3°classificato 2017





"spatzles con ragù bianco di coniglio e funghi spugnole"



concorrente: Vignati Lorenzo

ingredienti per la pasta:
300 gr Farina Grano tenero, 4/5 uova, qb acqua

ingredienti per il sugo:
1 pz coniglio, 7 pz fave fresche, 6 baccelli Piselli freschi, qb aglio orsino, qb funghi Spugnole, qb Parmigiano Reggiano, qb scalogno, qb pelle di pollo, qb olio di semi, qb burro, qb salvia, qb sale e pepe, qb latte

procedimento:
Dal coniglio intero ricavare piccoli cubetti di carne provenienti da ogni parte dell'animale ovvero spalla, coscia, pancetta, sella.

Sbollentare in acqua salata le fave e i piselli freschi, circa 10 baccelli di piselli e 6/7di fave. Mettere in forno a essiccare la pelle del pollo per circa 12 min. Lavare i funghi Spugnole e tagliarli a rondelle molto sottili. Preparare una brunoise di scalogno: passare prima nel latte, poi nella farina ed infine friggere ad una bassa temperatura con olio e salvia fresca.

Preparare l'impasto a mano degli Spatzle con circa 300g di farina di grano tenero e 3/4 tuorli d'uovo freschissimi e l'aiuto di un pò di acqua fresca. Una volta ottenuta l'elasticità giusta con l'aiuto di una piccola asse di legno (17cm x 8cm) tagliarli a mano e cucinarli in acqua bollente salata.

In una padella rosolare gentilmente il coniglio, aggiungere tutti gli ingredienti precedentemente preparati ovvero funghi, fave, piselli, aglio orsino, parmigiano e Spatzle.

Una volta impiattato spolverare con pelle di pollo e scalogno fritto e con salvia quasi in polvere.

2°classificato trofeo heinz beck 2019





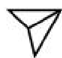
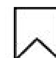





zanolliforni
Zanolli Forni e Macchine





Piace a: 20.385 persone

@zanolliforni: Zanolli presenta AVGVSTO: il forno che fa la Storia.
#zanolliforni #zanolliovens #zanolliaugusto #zanolliovensitaly❤️

Visualizza tutti e 523 i commenti:


lorenzocollovigh: con AVGVSTO posso infornare le mie pizze su tutto il piano di cottura. Anche quelle più vicine alla bocca mi vengono perfette grazie all'AIR TRAP SYSTEM! 🍕


faccilapizza: quando ho visto la versione rossa mi sono innamorato. AVGVSTO è il forno d'atmosfera che mancava. 👍


pizzeriamambo: Dopo 41 anni di forno a legna, cambio vita. Con AVGVSTO mantengo la tradizione senza sentirmi il calore addosso e caricare legna. Lello

Dr. ZANOLLI s.r.l. - www.zanolli.it zanolli@zanolli.it







"la puttanesca a modo mio"



concorrente: Parentignoti Tancredi

ingredienti:
tipo di pasta: fusilloni, olio extra vergine di oliva, aglio , alici (masculino), uvetta passolina, mandorle tostate di Avola, crema di finocchietto selvatico, pan grattato tostato.

salsa alla puttanesca "a modo mio":
olio extra vergine di oliva; aglio; pomodoro datterino; alici salate; capperi di Pantelleria; basilico; estratto di pomodoro essiccato al sole e pepe rosso.

---

procedimento:
salsa alle alici: pulire e spinare per bene le alici "masculino". In una padella soffriggere olio e aglio, adagiare le alici e dopo qualche minuto sfumare con vino bianco, aggiungere la passolina, mandorle già tostate e cucinare per pochi minuti.
la puttanesca a modo mio: dopo aver tagliato il pomodorino datterino, in un tegame mettere olio e aglio e soffrigere; incorporare il pomodorino, basilico, peperoncino, capperi di pantelleria, alici salate, un cucchiaino di concentrato di pomodoro siciliano essiccato al sole e cucinare per pochi minuti. Quando la salsa sarà pronta emulsionare con olio extravergine fino a farla diventare una crema ben liscia.
Al contempo cuocere la pasta insieme al finocchietto selvatico fresco. Quando quest' ultimo sarà cotto al punto giusto scolare e con olio extravergine d'oliva frullare fino ad ottenere una crema liscia e delicata.
come comporre il piatto:
scolare la pasta e mantecare con la salsa alle alici, aggiungere la crema di finocchietto e le mandorle tostate. Stendere la salsa alla puttanesca sul piatto; adagiare la pasta già amalgamata. Completare il piatto con una spolverata di pan grattato tostato e guarnire con un alice fritta e croccante.

2°classificato trofeo heinz beck 2015



Un grande vino campano per la pizza

Fiano di Avellino Bianco D.O.C.G

di Giampiero Rorato

Credo sia molto interessante ed anche professionalmente utile, specie per gli operatori del settore della gastronomia e della ristorazione, quindi anche per i pizzaioli sia campani che attivi in altre regioni italiani e all'estero, conoscere i gioielli enologici di questa bella regione. E l'importanza di conoscere anche i vini della Campania, oltre ai tanti ottimi suoi prodotti agroalimentari, è data dal fatto che negli ultimi tempi questa regione ha saputo rilanciare con forza il turismo, non solo quello internazionale d'élite che approda da sempre con barche da sogno sulla Costa Amalfitana, per godere luoghi fantastici e incontrare una gente meravigliosa, ma anche il turismo di massa. Si è, infatti, assistito da parte di tantissimi turisti italiani ed esteri ad una riscoperta delle straordinarie bellezze di Napoli e ancora la Reggia di Caserta e tante altre località, compresi i siti archeologici che fanno della Campania una parte d'Italia sempre più amata e cercata dal turismo internazionale.

I vini della Campania

Ora fermiamoci un po' su un settore nel quale la Campania è davvero molto famosa e giustamente ammirata dagli esperti di tutto il mondo: il vino. In passato abbiamo già scritto di vini della Campania e qui ricordiamo che si dividono in tre grandi gruppi:
i vini DOCG (Denominazione di origine controllata e garantita) e sono: Taurasi, Greco di Tufo, Fiano di Avellino e Aglianico del Taburno.
I vini Doc (Denominazione di origine controllata), che sono: Ischia, Capri, Vesuvio, Cilento, Falerno del Massico, Castel San Lorenzo, Aversa, Penisola Sorrentina, Campi Flegrei, Costa d'Amalfi, Galluccio, Sannio, Irpinia, Casavecchia di Pontelatone, Falanghina del Sannio.
I vini IGP/IGT (Indicazione Geografica Protetta): questo gruppo comprende un gran numero di vini prodotti in tutta la regione.



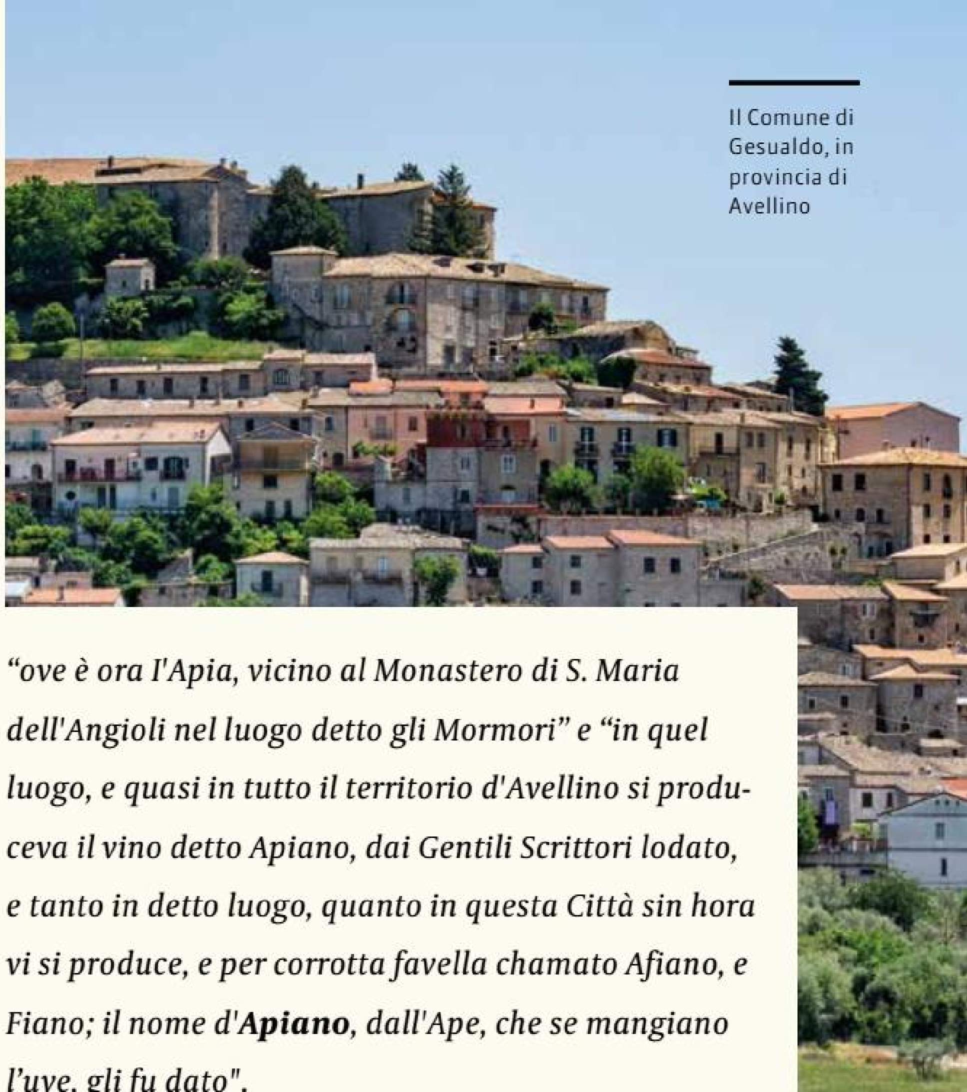
Il Fiano di Avellino Bianco D.O.C.G.

In questa occasione ci soffermiamo, sia pur brevemente, sul **Fiano di Avellino Bianco DOCG** che è un meraviglioso vino bianco, ottenuto per l'85% da uve Fiano e per il resto da uve Greco, Coda di Volpe, e/o anche Trebbiano toscano. Ha un colore giallo paglierino più o meno intenso, odore gradevole, intenso, fine, caratteristico e dal sapore fresco e armonico, con una gradazione alcolica che si aggira su 11,5°, quindi un vino di buona e generosa bevibilità.

*Il **Fiano di Avellino Bianco DOCG** è considerato la punta di diamante dell'enologia bianca non solo della Campania, ma dell'intero Sud Italia. Acidità, finezza, equilibrio e piacevolezza sono le caratteristiche che lo rendono molto appetibile e gli appassionati lo apprezzano anche per la sua incredibile propensione all'invecchiamento.*

Il **Fiano di Avellino** accompagna benissimo gli antipasti di molluschi e crostacei, il polpo alla napoletana, i primi piatti al sugo di pesce e verdure, i pesci di mare pregiati al forno, e tutta una serie di piatti della tradizione marinara campana ed ancora i formaggi giovani. Se questo vale per la splendida cucina della costa campana va subito aggiunto che il **Fiano di Avellino** giovane va benissimo con tutte le pizze tradizionali, mentre quello leggermente invecchiato si sposa con le pizze dai sapori più marcati, come quelle che contengono nella farcia peperoncino o il salamino piccante.
Comunque è sempre eccellente e, grazie alla sua acidità, lascia pulita la bocca e il suo sapore rimane a lungo offrendo ulteriori interessanti sensazioni gustative.

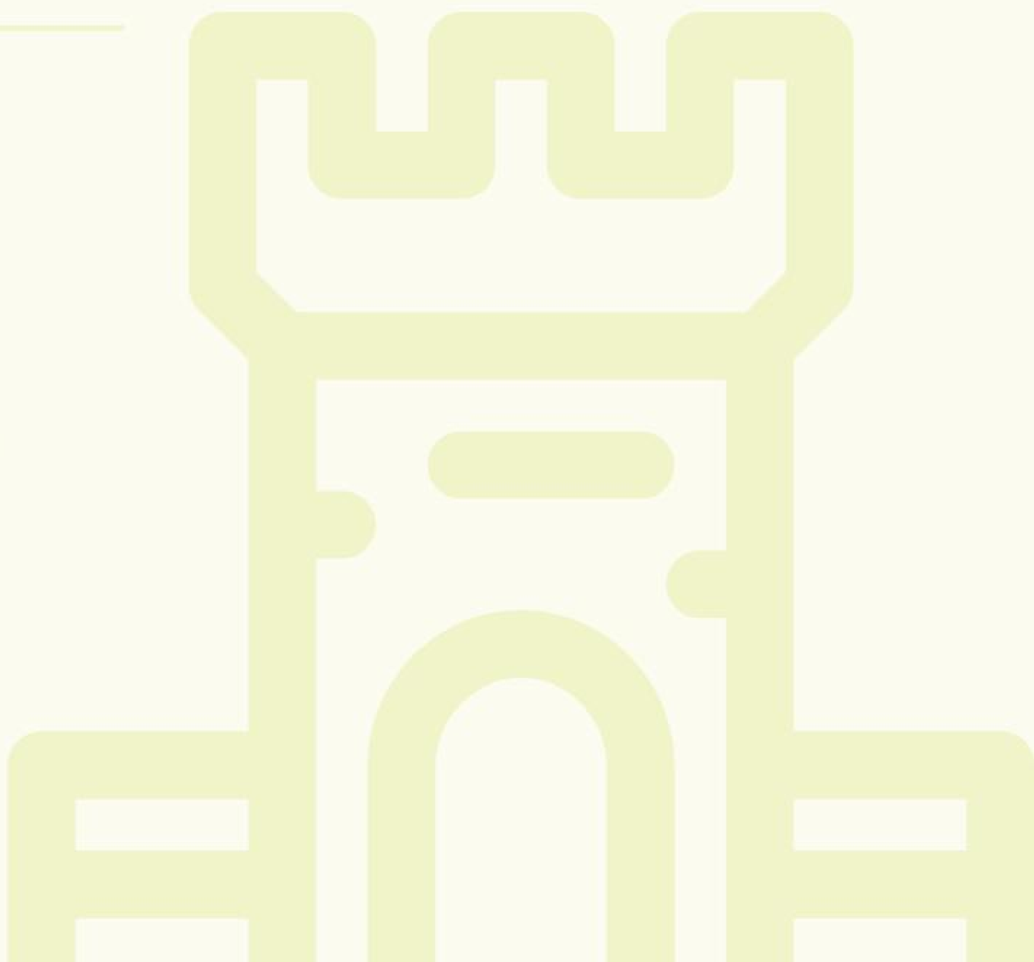



Il Comune di Gesualdo, in provincia di Avellino

Un po' di storia

Ci assicurano numerosi documenti e serie testimonianze storiche che nei luoghi dove si produce il Fiano di Avellino la coltivazione della vite e la produzione di vino risalgono a ben prima dell'arrivo dei Romani e precisamente a quando arrivarono i coloni greci nell'VIII-VII secolo a.C., fondando quella che è conosciuta come la **Magna Grecia**.
Ne citiamo due che credo siano sufficienti. Nel XIII secolo, antichi documenti d'archivio ricordano l'ordine impartito da re Carlo II d'Angiò (1254-1309) al proprio commissario, Guglielmo dei Fisoni, di trovare 1600 viti di Fiano da spedire a Manfredonia, al fine di piantarle nelle proprie tenute.
In un volume del 1642 dell'intellettuale francescano Scipione Bellabona, intitolato "Raguagli della città di Avellino", si accenna ad uno dei castelli eretti per la difesa della città. Si tratta del terzo castello *"ove è ora l'Apia, vicino al Monastero di S. Maria dell'Angioli nel luogo detto gli Mormori" e "in quel luogo, e quasi in tutto il territorio d'Avellino si produceva il vino detto Apiano, dai Gentili Scrittori lodato, e tanto in detto luogo, quanto in questa Città sin hora vi si produce, e per corrotta favella chamato Afiano, e Fiano; il nome d'**Apiano**, dall'Ape, che se mangiano l'uve, gli fu dato".*

Non serve aggiungere altro, oltre alla richiesta di re Carlo II d'Angiò e a quanto ebbe a scrivere Scipione Bellabona, fra i tanti altri laudatori del Fiano, per capire come l'area dell'avellinese sia vocata alla vitivinicoltura fin dai tempi più antichi e che un vitigno di quel tempo, probabilmente importato in Campania dai coloni greci, sicuramente fra i migliori, si è conservato fino ai nostri giorni, regalando ai campani e a tutti i buongustai un vino di grandissimo pregio, orgoglio della Campania e dell'enologia italiana.



Il Cumino

Un'antica spezia molto amata dalla cucina orientale e nordafricana

di Giampiero Rorato

08



IL GUSTO
DELLE SPEZIE



Il cumino *(Cuminum cyminum)* è una spezia molto usata in svariati piatti indiani, mediorientali, nordafricani, cubani, brasiliani e messicani, molto meno in Europa, fatta eccezione per le cucine "etniche" che si richiamano ai Paesi prima citati, oggi abbastanza numerose e diffuse in tutta la penisola oltre che in tutta l'Europa occidentale.
Le piante del cumino sono originarie del Turkestan, ed è coltivata nell'isola di Malta e in Egitto e in altri Paesi mediorientali, come pure in alcune località dell'Italia meridionale.
Questa spezia si ricava dai semi del Cuminum cyminum, che è una pianta erbacea perenne e si ritiene che possa essere spuntata autonomamente anche in Siria; infatti presso siti archeologici molto antichi, purtroppo alcuni dei quali irreparabilmente danneggiati nel corso degli eventi siriani degli ultimi anni, sono stati rinvenuti resti di semi di cumino.
Questa pianta ha un fusto sottile e ramificato alto sui 20-30 cm. Le foglie sono lunghe 5-10 cm, disposte a pettine. I fiori sono piccoli, bianchi o rosa, e disposti a ombrella. Il frutto è un achenio laterale ovoidale-fusiforme, lungo 4-5 mm, contenente un singolo seme. I semi del cumino sono simili a quelli del finocchio e dell'anice verde, ma sono più piccoli e di colore scuro.

Come appena ricordato di questa pianta si utilizzano i semi che, raccolti e seccati al sole, danno un aroma molto deciso, forte e pesante, con fondo caldo e penetrante.
Da tempo il cumino è oggetto anche di distillazione e si ottiene un'essenza molto impiegata in liquoreria e profumeria. Questa pianta non va poi confusa con il cumino dei prati *(Carum carvi)* che proviene dalle regioni orientali del Mediterraneo ed oggi è abbondantemente diffuso nei pascoli di montagna dell'Italia settentrionale e dell'Europa centrale e impiegato in cucina in diverse aree del nord, come ad esempio nel "risotto al cumino" del vicentino e dell'Altopiano di Asiago. A differenza del cumino vero, il carvi ha frutti formalmente simili, ma con un profumo completamente diverso.



SOLANIA PER FRANCESCO MARTUCCI
FRANCESCO MARTUCCI PER SOLANIA



Un'intesa vincente per esaltare la pizza e l'oro rosso dell'agro Sarnese-Nocerino:

IL MIO SAN MARZANO



Il suo utilizzo

Il profumo e l'aroma particolari, molto forti e caldi, derivano dagli oli essenziali contenuti nel seme, il cui impiego principale è nel curry. In erboristeria, il cumino è classificato come stimolante, carminativo e antimicrobico ed è, inoltre. un componente importante della polvere di chili, e si trova nelle misture di annatto, quelle per soffritti, garam masala, curry, e baharat.
Il cumino può essere usato per condire molti piatti, sia nella forma macinata, sia con i semi interi, dato che anche da essi può essere estratto il naturale sapore dolce. Nelle salse può essere aggiunto per dare un sapore in più. Per l'autentico guacamole alla messicana è un ingrediente essenziale e, in passato, veniva usato anche sulla carne, in aggiunta ad altri condimenti ed era molto presente nella cucina dell'antica Roma.

Negli ultimi tempi, stante la diffusa presenza di cucine etniche che lo usano, il cumino sta timidamente entrando anche in qualche piatto della cucina italiana, più come tentativo di cuochi fantasiosi che per la sua capacità di apportare nuovi gusti e nuove sensazioni olfattive.

VISOR

A NEW OVEN GENERATION

VISOR, UN SOLIDO CUORE HI-TECH RIVESTITO DA UN DESIGN AVVOLGENTE.

Design: Lorenzo Remedi



AD: Matteo Beraldi + Graphic: E-LEVA



MULTIDESIGN
Tre differenti stili in un solo forno.



MULTIFUNCTION
3 forni in 1: Pizzeria, Pasticceria, Panetteria.



TOUCH SCREEN
Funzionalità e semplicità in un touch.



POWER HOOD
Kit abbattimento vapori e odori (optional).

Il forno Visor è **estremamente versatile** perchè concepito per trasformarsi e adattarsi all'occorrenza. Partendo dal **modello base VN** può essere accessoriato con **cappa** e **carter laterali**. Stile industriale per un **forno tecnologico** e **performante**. L'interfaccia utente per la gestione di forno e cella di lievitazione si presenta come un pratico **quadro digitale touch** che visualizza tutte le funzionalità sotto forma di icone intuitive.



Italforni Pesaro s.r.l.
Via dell'Industria, 130 – Loc. Chiusa di Ginestreto
61122 Pesaro (PU) Italia – Tel +39 0721 481515
info@italforni.it – www.italforni.it

ITALFORNI



Le birre per i grandi pizzaioli **campani**

di Alfonso Del Forno

Il binomio pizza e birra è uno di quelli più utilizzati nell'enogastronomia dalla notte dei tempi. Quando ancora non era così diffusa la birra artigianale, quella industriale presente nelle pizzerie era abbinata a tutte le pizze del menù, alla stregua dell'acqua frizzante. Con l'avvento della birra artigianale, e la possibilità di avere infinite combinazioni di gusti e aromi con essa, è aumentato notevolmente la possibilità di fare scelte più oculate nell'abbinamento tra birra e pizza. Oggi ci sono tutti gli strumenti per poter creare carte delle birre che tengano conto, per quel che riguarda le pizze, i diversi topping. La pizza non ha nulla di diverso da un qualsiasi piatto della ristorazione e, in quanto tale, permette di poter scegliere la birra giusta che esalti le caratteristiche organolettiche degli ingredienti utilizzati. Questo tipo di approccio ha permesso alle pizzerie di selezionare sempre più spesso una serie di birre artigianali da poter abbinare alle pizze presenti nel menù. Questo fenomeno è molto trasversale e riguarda sia le pizzerie storiche che le nuove aperture. Per meglio capire in che modo è possibile realizzare gli abbinamenti tra la birra artigianale e la pizza, ho contattato quattro protagonisti del mondo pizza della Campania, per farmi raccontare qual è la pizza preferita, quella che mangerebbero tutti i giorni, a cui ho abbinato la tipologia di birra più adatta. I quattro pizzaioli interpellati, elencati in ordine alfabetico, non hanno bisogno di presentazione: Francesco Martucci, Franco Pepe, Ciro Salvo e Gino Sorbillo.



Francesco Martucci

(I Masanielli – Caserta)

La pizza preferita da Francesco Martucci è la Futuro di Marinara, realizzata con tre cotture (100°C a vapore, 180°C fritta e 400°C al forno) e guarnita con crema di pomodoro arrosto, Capperi di Salina, Olive Caiazzane, Origano d'Ischia, Alici di Trapani e Pesto di Aglio Orsino. Questa è una pizza strutturata, con una buona sapidità di base e una importante aromaticità. Da non sottovalutare la leggera untuosità della frittura. L'abbinamento ideale è con una Tripel, birra di tradizione belga, caratterizzata dall'elevato tenore alcolico e dalla buona secchezza finale, fondamentali per pulire la bocca dall'untuosità. La tendenza dolce che identifica questa birra è perfetta per bilanciare la sapidità, mentre il leggero amaro finale esalta la speziatura.

Illustrazioni di Antonella Manenti

Franco Pepe

(Pepe in Grani – Caiazzo)

AcciùGrana è la pizza preferita di Franco Pepe. La base è una pizza fritta, guarnita con Fonduta di Grana Padano dop 12 mesi, Acciughe di Cetara, Zest di arancia, Zest di limone e prezzemolo. Le caratteristiche organolettiche di questa pizza mettono in evidenza l'untuosità della frittura, la tendenza dolce della fonduta, accompagnata da una leggera grassezza, la sapidità delle acciughe, la componente citrica data dallo Zest di limone, quella agrumata dell'arancia e la freschezza del prezzemolo. Una pizza molto equilibrata nel suo complesso, che può essere esaltata, nel gusto, dall'abbinamento con una Saison, birra d'ispirazione belga. Questa birra è caratterizzata da una buona secchezza finale, che aiuta, dal punto di vista tattile, a pulire il palato da untuosità e grassezza. Le note speziate e citriche date dai lieviti esaltano l'aromaticità delle acciughe, trovando concordanza nello Zest di limone e arancia.

Ciro Salvo

(50 Kalò – Napoli)

Le cose più semplici sono anche le più difficili da realizzare. Per questo motivo, Ciro Salvo ha scelto come pizza ideale la margherita, la più diffusa tra quelle realizzate nei suoi locali. Questa pizza è già di suo molto equilibrata, grazie alla presenza del Pomodoro San Marzano Dop, il fiordilatte e l'olio Evo. Dal punto di vista gustativo, nella margherita sono da evidenziate la leggera acidità del pomodoro e la grassezza del fiordilatte, comunque inferiore a quella della mozzarella di bufala. In abbinamento, la birra ideale è una Weisse, birra di alta fermentazione di ispirazione tedesca, caratterizzata da una tendenza dolce di base, che bilancia egregiamente la tendenza acida del pomodoro, e dalla buona acidità data dal malto di frumento, che pulisce la bocca dalla grassezza.

Sorbillo

(Sorbillo – Napoli)

La scelta di Gino è ricaduta su una pizza che ha fatto la storia della famiglia Sorbillo: Fritta Completa di Zia Esterina Sorbillo. Questa pizza fritta è ripiena con Ricotta di Bufala, Provola di Bufala, Pomodori Biologici e Cicoli campani. Un vero concentrato di gusto, dove a farla da padrona sono l'untuosità della frittura e la grassezza del ripieno, a cui si aggiungono i sentori affumicati della provola. In abbinamento è necessaria una birra di grande struttura, dall'alto tenore alcolico e tendenza dolce, senza essere mai stucchevole. Gli stili che maggiormente si avvicinano a queste caratteristiche sono le Doppelbock, birre di bassa fermentazione che appartengono alla tradizione brassicola tedesca, e le Quadrupel, birre belga di alta fermentazione, spesso legate a ricette monastiche, oggi reinterpretate dai birrifici moderni. Queste birre riescono a pulire il palato da untuosità e grassezza grazie alla presenza dell'alcool, riuscendo a bilanciare, dal punto di vista gustativo, la sapidità del ripieno con la tendenza dolce di base.



UNA PROPOSTA TURISTICA PER LA CAMPANIA

ALLA SCOPERTA DEI LUOGHI RELIGIOSI PIÙ AMATI E VISITATI DAI TURISTI INTERNAZIONALI

Giampiero Rorato



Il grande mondo del turismo internazionale conosce da sempre la città di Napoli, le isole di Ischia e Capri, Amalfi e la sua costa stupenda, la penisola sorrentina, i siti archeologici di Pompei, Ercolano e Torre Annunziata, la grande reggia di Caserta, il Parco nazionale del Cilento, famoso anche per la "dieta mediterranea", ma in questa occasione desideriamo porre all'attenzione dei nostri lettori un altro itinerario turistico in Campania, per molti aspetti ancor più suggestivo di quello appena indicato.

Si tratta di un percorso che alterna luoghi che contengono importanti opere d'arte ed altri che videro il fiorire di attività religiose, caratterizzate anche da prodotti culturali che hanno sfidato il passare del tempo.

SULLA COSTA AMALFITANA

Gli antichi abitanti della **Repubblica di Amalfi** e della sua costa, marinai coraggiosi e abili commercianti, hanno arricchito la loro città e i loro borghi con opere sia civili che religiose che hanno sfidato l'usura del tempo Nel cuore della città di Amalfi si erge maestoso il **Duomo di Sant'Andrea,** in cima ad una rampa di gradini, e nella cui cripta è custodito il corpo del Santo, protettore di Amalfi. Di grande interesse, anche per lo storico, nel centro di **Positano,** a due passi dalla caratteristica spiaggia, c'è la bellissima **Chiesa di Santa Maria Assunta**, una delle maggiori attrazioni artistiche e religiose della cittadina, anche per la preziosa **Icona bizantina della Madonna** che conserva fin dal XII secolo.

La chiesa, con la sua cupola in maiolica rappresenta il simbolo della città; le sue suggestive piastrelle gialle, verdi e blu sfavillano nel cielo e in mezzo alle acque azzurre del Mediterraneo.



LE TAPPE A NAPOLI

Fra i luoghi religiosi della bellissima città di Napoli che meritano una visita c'è la **Basilica Reale Pontificia di S. Francesco da Paola** una delle chiese più celebri di Napoli, come il vicino **Duomo**, visitato ogni anno da molte migliaia di devoti non solo in occasione del miracolo dello scioglimento del sangue di **San Gennaro**, perché la ricchezza d'opere d'arte lì contenute è davvero abbagliante. Poi nerita una visita la chiesa della **Madonna dell'Arco**, uno dei più antichi e importanti santuari mariani d'Italia.

È poi obbligatoria una sosta al **Museo Sansevero** per ammirare nella Cappella la statua del **Cristo Velato** di Giuseppe Sammartino, considerata uno dei maggiori capolavori scultorei mondiali.

Accanto a questa straordinaria scultura si resta davvero incantati, sia per la grande bellezza dell'opera d'arte, sia per i ricordi e i pensieri che sa suscitare-

Da Napoli a **Pompei** la distanza è breve, sia per visitare il più vasto e **meraviglioso sito archeologic**o esistente al mondo, ma anche per una sosta nella **Basilica della Madonna del Rosario**, uno delle grandi mete di pellegrinaggi mariani.

SUI LUOGHI DI SAN PADRE PIO

Di luoghi religiosi meritevoli di essere visitati in Campania ce ne sono davvero tanti. In queste brevi note ci siamo limitati a qualche accenno, ma non possiamo tralasciare, per concludere, una visita ai luoghi che videro la nascita di **san Padre Pio**, una delle personalità religiose più amate in tutto il mondo.

Andiamo dunque a **Pietralcina**, un comune in provincia di Benevento, dove il santo è nato ed è stato battezzato nella **chiesa di sant'Anna**. In paese c'è la moderna **chiesa della Sacra Famiglia**, costruita per espressa volontà di Padre Pio che ne scelse anche il nome. Venne consacrata nel 1951, al termine dei lavori iniziati nel 1926. Sono annessi **il Convento e il Muse**o in cui sono conservati alcuni oggetti ed alcune reliquie di Padre Pio. In questi luoghi – la casa natale del Santo, la chiesa e il convento dei cappuccini - ogni anno, migliaia di devoti accorrono per ritrovare la propria spiritualità e pregare il Santo affinché conceda loro la serenità, come accade nei vari luoghi sacri di Padre Pio sparsi in tutt'Italia.

In un mondo che ci obbliga ogni giorno a correre, a lavorare, ad arrovellarci attorno a mille problemi, una sosta nei luoghi religiosi della Campania, oltre che raccontare storie antiche e recenti di uomini coraggiosi, regala quel silenzio e quella pace di cui tutti abbiamo bisogno per ricaricare le batterie del cuore e della mente.

STORIE DI ALIMENTAZIONE E DI GASTRONOMIA



Il rancio a bordo degli antichi galeoni

Sulla storia dell'alimentazione

di Stefano Buso

IN FOTO, *Howard Pyle, An Attack on a Galleon, illustrazione dal libro Howard Pyle's Book of Pirates*

Più di una volta letteratura e cinema hanno ricostruito le gesta navali di antichi galeoni e velieri. Grazie a questi navigli l'uomo esplorò nel corso dei secoli ogni mare ed ogni oceano, contribuendo allo sviluppo civile e commerciale del globo. Basti pensare alla flotta inglese e ad altre flotte corsare che hanno cambiato il corso della storia rendendo il mondo più piccolo. Forse, le tinozze galleggianti impresse nella nostra memoria sono le caravelle di Cristoforo Colombo con le quali, alla fine del XV secolo, approdò nell'attuale America Centrale. Se le avventure nautiche dei vascelli e dei loro temerari equipaggi sono una pagina di storia ben nota, discorso diverso vale per gli alimenti di bordo.
Il vitto nei velieri d'ogni parte era all'incirca lo stesso, indipendentemente dal colore del vessillo issato sull'albero maestro. Andare per mare, un tempo, non era una crociera rilassante. Unica certezza la partenza, ma rivedere casa era un vero miracolo. Con navigazioni così faticose e lunghe, il rancio aveva un ruolo essenziale, poiché grazie ad esso l'equipaggio poteva o meno mantenersi in salute ed essere efficiente. Un alimento che non doveva mancare erano le gallette, per via della possibilità di essere consumate in qualsiasi situazione climatica, anche quando il mare era in burrasca. Allora le caldaie ad uso di cucina erano alimentate da legna o

dal carbone, e il rollio della nave avrebbe potuto far sì che qualche tizzone ardente scatenasse un incendio dalle conseguenze sciagurate. Tutte le derrate alimentari venivano stipate nella cambusa. Lì bisognava fare attenzione al deperimento causato dall'umidità, dai topi e dagli scarafaggi, che erano ospiti fissi in tutti i natanti e causa di malattie.

Per i marinai la vita era dura. Sveglia all'alba, lavoro continuo con poche soste e non di rado soggetti a punizioni corporali per dare lena al resto della ciurma. Compiti che comprendevano la manutenzione delle vele, la pulizia del ponte, delle stive, lavori allo scafo e lo svuotamento dell'acqua di mare, che nonostante le mille attenzioni veniva comunque imbarcata. Per portare avanti tutte queste mansioni i marinai avevano la necessità di incamerare una buona quantità di calorie, ma la realtà era diversa. L'equipaggio si nutriva di cibo conservato, in primis legumi, maiale essiccato, pesce in salamoia, pane secco e, nei primi mesi di permanenza in mare, qualche pezzo di formaggio. Col passare delle settimane, latte e derivati diventavano rancidi a tal punto da essere immangiabili, ma nell'ottica del risparmio nulla veniva eliminato, per cui, anche le derrate stantie venivano distribuite alla ciurma, finendo col provocare tossinfezioni intestali. Il nutrimento dei marinai era dato per buona parte da carboidrati e per la restante parte da proteine. Dalla dieta mancavano frutta e verdura, perciò, veniva meno l'apporto vitaminico. Senza di esso gli uomini erano preda di malattie causate dalla malnutrizione, soprattutto lo scorbuto. Solo alla fine '700, grazie agli studi del medico scozzese James Lind, che sperimentò l'efficacia del succo degli agrumi contro lo scorbuto, la Royal Navy iniziò ad imbarcare piante di agrumi, specie limoni.

Come bevande c'erano acqua ma razionata all'inverosimile, vino e superalcolici – in particolare gin e rum – due nettari graditi ai marinai, tant'è che quando incorrevano in episodi di insubordinazione venivano privati della razione giornaliera della loro bevanda preferita. Per quanto concerne sbornie e bevute, ci sarebbero da chiarire alcune cose. In alcuni momenti era permesso "alzare il gomito", ma solo se la navigazione era tranquilla, o non c'era da fronteggiare il nemico. La disciplina ferrea della marina inglese, ad esempio, è cosa risaputa e trascritta nei tomi di storia. Del resto, senza severità i britannici non avrebbero dominato gli oceani. Il marinaio trovato ubriaco era punito a suon di



IN FOTO, Limonaia del Castel, Limone sul Garda

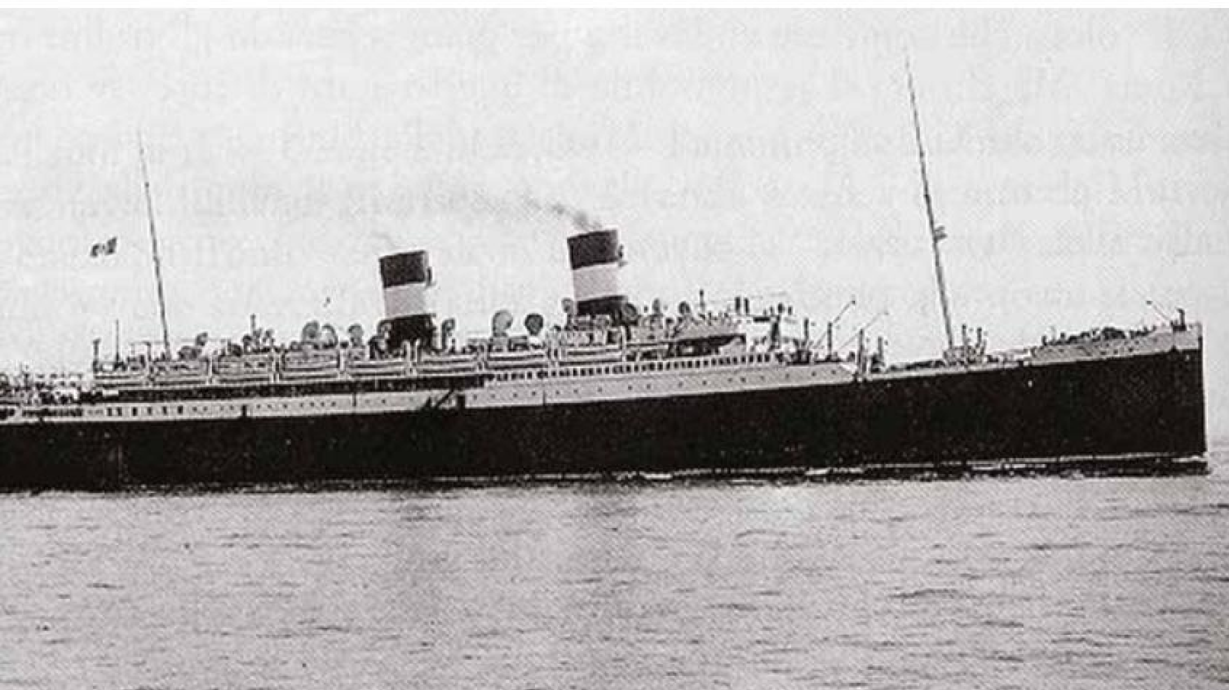


IN FOTO, Reggimento "Real Marina", Armata di Mare del Regno delle Due Sicilie



IN FOTO, Tintoretto, Sebastiano Venier con le insegne di Capitano Generale da Mar

nerbate e messo ai ferri. La diceria secondo la quale la gente di mare era sempre alticcia è un'autentica baggianata.
Ciononostante, per secoli chi navigava si sfamò con pasti frugali consumati sul ponte o nella stiva, e badando all'essenziale. Insomma, una dieta giusto per stare in piedi, senza dare importanza a gusto e sapori. Naturalmente, comandante e ufficiali mangiavano a poppa, in una saletta elegante loro riservata, poiché "noblesse oblige" in terra come in mezzo all'oceano. Lì erano serviti dal cambusiere, che faceva funzioni di scalco, economo, addetto alle provviste e al loro mantenimento. Questa figura era fondamentale, in quanto doveva vigilare sui viveri affinché non andassero sperperati anzitempo. In effetti, numerosi erano i furti causati dalla fame, ma venivano puniti senza clemenza per dare l'esempio al resto dell'equipaggio. Purtroppo, terminando prima del previsto le scorte la morte era praticamente certa. In tal senso, risultano innumerevoli i decessi per inedia, o i bastimenti finiti alla deriva senza avere raggiunto la meta."
I generi alimentari, grazie alle nuove tecniche conserviere, migliorarono sotto l'aspetto qualitativo, mentre la cottura diventò pressoché abituale e ciò influenzò positivamente la qualità della vita a bordo. In ogni caso, i pasti progredirono ulteriormente quando i piroscafi con personale civile iniziarono a solcare gli oceani. In seguito, oltre al trasporto per necessità, si iniziò ad andare per mare per svago. Nacquero così i faraonici transatlantici a vocazione turistica, che in fatto di servizi, ospitalità e ristorazione sono al pari dei grandi alberghi terrestri, anzi, in qualche caso migliori. I tempi delle gallette ammuffite e dei menu di fortuna caratteristici degli antichi galeoni sono, da tempo, definitivamente tramontati.



IN FOTO, Il transatlantico Roma



www.scuolaitalianapizzaioli.it

I nostri corsi

Per iscrizioni
0421 83 148
info@scuolaitalianapizzaioli.it

AREA SVILUPPO E CONSULENZA
Antonio Puggina
David Mandolin
—
AREA TECNICA
Graziano Bertuzzo
—
COORDINAMENTO E SEGRETERIA
Cristina Mandolin
Donatella Dorigo
Patrizio Carrer
Caterina Orlandi

CAORLE

SEDE NAZIONALE

CORSI BASE IN PARTENZA
dal **14** *al* **19 set.**
dal **5** *al* **9 ott.**
dal **9** *al* **12 nov.**

CORSI DI SPECIALIZZAZIONE

- **21-22 sett.** **SPECIALE PIZZA AL TAGLIO**
- **dal 12 al 16 ott.** **ALTA FORMAZIONE PER PIZZAIOLI**
- **19-20 ott.** **PIZZA SENZA GLUTINE** con Federico De Silvestri

7 sett./28 sett./26 ott. PIZZA IN PALA
8 sett./29 sett./27 ott. PIZZA IN TEGLIA
9 sett./30 sett./28 ott. PANE IN PIZZERIA

info 0421.83.148





GRAZIANO BERTUZZO MAURO PASINI e ANGELO SILVESTRINI

Lazio

ROMA - Ostia

CORSI BASE IN PARTENZA
dal **5** *al* **16 ott.**
dal **2** *al* **13 nov.**

info
06.56.99.232
347.49.68.426



GIANLUCA PROCACCINI

Campania

CAVA DE TIRRENI - Salerno
C/O Mediterranea Accademia Del Gusto

info
339.23.16.342



MICHELE CROCCIA

CORSI tenuti da MASTER ISTRUTTORI con Percorso Formativo Certificato

per le date dei corsi visita www.scuolaitalianapizzaioli.it

TURATE - COMO
info 340.42.57.917
MARIO SIGNORILE

ASCOLI PICENO
info 333.68.37.562
ADOLFO RASTELLI

CATANIA
info 320.06.06.297
EMANUELE SCIORTINO

ALBEROBELLO - BARI C/O ISTITUTO ECCELSA
info 080.246.1249
ROSA CASULLI

GENOVA
info 329.91.17.077
ROBERTO DE SANTIS

RAVENNA
info 339.18.00.810
LUIGI TIMONCINI

BELLUNO
info 339.33.43.905
LUCA GACCIONE

L'AQUILA
info 339.79.19.152
GIULIANO BUCCI

PERUGIA
info 389.11.95.664
ALESSIO PACIOTTI

RIMINI
info 0541.39.42.31
347.97.19.204
PAOLO ROSSINI

PADOVA C/O SIRMAN
info 0421.83.148
347.68.10.71
FABIO SEBASTIANI

TRIESTE
info 339.73.61.243
MARCO LAVISTA

ALESSANDRIA
info 348.79.51.419
PAOLO ABBIATI

VERONA C/O ZANOLLI
info 347.69.96969
FEDERICO DE SILVESTRI

LA SPEZIA
info 328.31.44.633
RICCARDO LA ROSA

TERAMO
info 339.68.15.179
GIANNI POMPETTI

VERONA *c/o Love it*
Master Istruttori PFC
info 0421.83.148
GIUSEPPE CONTE
GIORGIO SABBATINI

TRENTO
info 345.91.57.187
ALESSANDRO CIVETTINI

NORMA - LATINA
info 0773.35.46.21
328.66.83.860
FILIPPO MARINI

PISTOIA - C/O PALA PIZZA GIMETAL
info 0421.83.148
SANDRO BATZELLA ALESSANDRO GATTI PINO FERRARO

CORSI *in altre* **CITTÀ D'ITALIA**
info 0376.655.737
IVAN SANFELICI

SPONSOR TECNICI

GIMETAL · Latteria Montanari · GRECI · Le 5 Stagioni

COLLABORAZIONI

info 0421.83.148

- MODENA c/o
- BRESCIA c/o Forni Ceky
- PADOVA c/o SIRMAN
- VERONA c/o Zanolli; c/o Marana Forni
- PISTOIA c/o GIMETAL
- FIRENZE Reggello c/o Valoriani
- TREVISO c/o Cuppone
- ROMA c/o Castelli Romi
- MANTOVA c/o OEM Your Pizza Hub; c/o Sanfelici
- SALERNO c/o Lamberti food

CORSI all'ESTERO

Scuola Italiana Pizzaioli svolge la propria attività all'estero attraverso la collaborazione con affermati ed esperti professionisti che operano nei più importanti mercati della pizza.

Anche in caso di nuove sedi, l'affiancamento iniziale dei nostri Master Istruttori garantisce che il metodo di insegnamento e l'attenzione alla qualità complessiva dei corsi sia la stessa che si può riscontrare sul mercato italiano.

Qualora foste interessati all'apertura di Scuola Italiana Pizzaioli in un paese estero, e ritenete di avere le qualifiche adeguate, potete contattare il nostro staff per un colloquio conoscitivo.



Francia



PARIGI
GINO JASKULA
info (0033) 61.60.43.892
(0039) 0421.83.148



CHAMONIX
VALERIO COMMAZZETTO
info (0033) 68.39.03.069
(0039) 0421.83.148

Polonia



POZNAN
c/o FORNO ITALIA
info (0048) 885.101.141
www.fornoitalia.pl
www.scuolaitaliapizzaioli.pl

Canada



TORONTO
REMO TORTOLA
info (0039) 0421.83.148

Russia



MOSCA
VLADIMIR DAVYDOV
info (007) (495) 783.90.58
(007) (967) 170.12.30
www.pmqrus.ru

Cina

PECHINO
JINAN
SHANGHAI
LE 5 STAGIONI ACADEMY CON SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI
info (0086) 185.1860.5274

Usa



SAN FRANCISCO
TONY GEMIGNANI
info (001) 510.786.7885
www.internationalschoolofpizza.com



CHICAGO
LEO SPIZZIRRI
info (001) 630.395.9958
www.pizzaculinaryacademy.com

Belgio



CHARLEROI
FRANCO CASANI
info (00324) 95.27.31.73

Germania



FRANKFURT
C/O LA BOTTEGA TOSCANA
info (0039) 0421.83.148
www.labottegatoscana.de

Australia



MELBOURNE
MARIANO DE GIACOMI
info (0039) 0421.83.148



PERTH
THEO KALOGERACOS
info (0039) 0421.83.148



MARGARETH RIVER
IVAN ZECCA
info (0039) 0421.83.148

Brasile



CURITIBA
HENRIQUE CAVAZZOTTI
LE 5 STAGIONI ACADEMY CON SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI
info (0055) 41.99.91.89.778
www.le5stagioniacademy.br
www.scuolaitaliana pizzaioli.com.br

Argentina



BUENOS AIRES
APPYCE
LE 5 STAGIONI ACADEMY CON SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI
info (0054) 4954-0065
javierlabake@escuelaappyce.com.ar
www.escuelaappyce.com.ar